

Fantasticni koko mafini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 50 g šecera
- 100 g margarina
- 100 g čokolade-crne
- 50 g brašna

Za fil:

- 50 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 50 g čokolade

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i dobro umutiti. Na tihoj vatri istopiti margarin i čokoladu da dobijete kompaktnu smesu. Polako umešajte u smesu sa jajima. Uzmite pleh za mafine i u svako udubljenje stavite korpicu za mafine od papira. Sipajte testo 7-8 mm do vrha. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni 3 minuta na 200 stepeni, a onda još 4 minuta na 100 stepeni. Odozgo treba da se uhvati fina pokorica, a unutra treba da bude fina, tecna, čokoladna krema!!! Dok se mafini peku, na vatri zagrevati Imlek slatku pavlaku i rendanu čokoladu, do vrenja! Pažljivo izvaditi mafine, servirati na tacnu i svaki preliti sa 2-3 kašike fila sa Imlek slatkom pavlakom. Poslužiti toplo!

Savet

Voditi računa o vremenu pečenja! Mora se precizno meriti vreme i temperatura pečenja, jer ete tek tada potpuno uživati u mirisu i ukusu! Brzo se sprema i još brže pojedu! Ovo je mera za 12 mafina.