

Mafin sa sladoledom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 250 gmargarina
- 250 gcokolade
- 160 gbrašna
- 120 gšecera
- 20 komada/ 1 pakovanjepapirne korpice za mafine
- 1 kesicacokoladne mrvice
- 1 sladoleda

Priprema

U jednoj ciniji umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam. U drugoj posudi koja može da ide u mikrotalasnu staviti cokoladu i otopiti u mikrotalasnoj... 1 minut. U otopljenu cokoladu dodati margarin i penasto umutiti. U smesu umešati brašno i nastaviti sa mucenjem dok se ne sjedini smasa. Spojiti prvu i drugu smesu. Raspodeliti u korpice za mafine... oko ravna supena kašika u svaku korpicu. Peci na 200 stepeni tacno 7 minuta. Kada se ohlade pred posluženje dodati kuglu sladoleda i ukrasiti cokoladnim mrvicama.

Savet

Možda vam deluje da kola nije dovoljno peen ali kada se izvadi i ohladi on je vazdušast i soan, zbog toga je važno tacno toliko dugo da se pee.