

okoladni mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **90 g** kakao praha
- **170 g** vruće vode
- **375 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **250 g** margarina
- **350 g** Sunoko šećera
- **4** jajeta
- **200 ml** kisele pavlake

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** tamne čokolade

Priprema

Pomešajte kakao i vodu. U drugoj posudi pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so.

Margarin i **Sunoko šećer** stavite na paru dok se margarin ne otopi. Kad dobijete jednolicnu smesu skinite sa pare i mešajte mikserom dok se ne ohladi. Kad se ohladi (5-6 minuta) dodajte jedno po jedno jaje.

Zatim dodajte mešavinu vode i kakao praha te dobro izmešajte i dodajte kiselu pavlaku. Puniti kalupe za mafine, ali najviše do 3/4 visine.

Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostavite da se potpuno ohlade.

Za krem ugrijte slatku pavlaku (ali ne da provri). U posebnoj posudi izlomite cokoladu i dodajte ugrijanu slatku pavlaku i mešajte dok se cokolada ne otopi.

Ohladite u frižideru i ukasite mafine.

Savet