

Vanila-coko mafini



težina: **lako**

za: **12 osoba**

време pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 dl ulja
- 3 dl jogurta
- 5 kašika šećera
- 200 g brasna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/3 kesice sode bikarbone
- 1 kesica vanilin šećera

Za fil:

- 1 kesica pudinga od čokolade
- 3 dl mleka
- 3 kašike šećera
- 50 g margarina
- 1 dl slatke pavlake
- 50 g čokolade
- po ukusu lešnika

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati ulje, jogurt, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šećer i na kraju brašno. Sve lepo sjediniti i razliti u papirne korpice u kalupu za mafine. Peci oko 40 minuta na 150 stepeni. Za fil: Razmutiti jedan puding u malo mleka, a ostatak staviti da provri sa šećerom, zatim dodati razmucen prah puding i skuvati gust krem. Ostaviti da se ohladi. A onda mu dodati umucen margarin i umucenu slatku pavlaku. Filovati mafine, preliti preko fila, otopljenu čokoladu i posuti seckanim lešnicima.

Savet

Od ove količine ispadne 12 mafina...