

oko lava mafin sa sladoledom od šumskog voča



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **300** g cokolade
- **250** g margarina
- **200** g šećera
- **200** g brašna
- sladoled od šumskog voča

Priprema

U odgovarajuću dublju šerpu staviti margarin, cokoladu i šećer, pa sve otopiti neprestano mešanjem na pari. Kada je masa otopljena, postepeno dodavati jedno po jedno jaje uz neprestano mešanje. Kuvati još malo, pa skloniti sa šporeta i umešati brašno. Modle za mafine obilno namazati margarinom i puniti ih pripremljenom cokoladnom masom. Rernu zagrejati na 250 C. Staviti pleh da se peče. Vreme pecenja sve zavisi od šporeta, ako je noviji tip 5 minuta je dovoljno, a ako je šporet stariji 7 minuta. Mafine izvaditi iz pleha i služiti dok su vruci sa sladoledom od šumskog voča ili neki drugi po izboru.

Savet