

Mafini od palente sa pudingom i orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gkukuruzne palente
- **1,2** lvide
- **25** gmargarina
- **2 kašike** šecera

Za fil:

- **1** kesicapudinga od cokolade
- **1/2** lmleka
- **2 kašike** šecera
- **50** gsitno iseckanih oraha

Za preliv:

- **50** gbele cokolade
- **maloulja**

Priprema

U odgovarajuću posudu sipajte vodu, dodajte šefer, matgarin i ostavite da se kuva. Kada voda provri smanjite temperaturu i postepeno dodavajte palentu, uz neprekidno mešanje da se ne bi stvorile grudvice. Kalup za mafine premažite uljem i napunite smesom od palente. Na sredini napravite udubljenje i ostavite da se prohlade. Puding razmutite u malo mleka, a ostatak skuvajte sa šeferom. Potom u mleko zakuvajte raznuceni puding,

dodajte seckane orahe i kuvajte dok se ne zgusne. Prohlaene mafine složite na tacnu za posluživanje. I napunite pripremljenim filom. okoladu otopite na niskoj temperaturi na malo ulja i prelijte ohladjene mafine.

Savet