

oko loko mafini



težina: **lako**

za: **12 osoba**

време припреме: **40 min**

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- **120 g** šećera
- **16 kašika** brašna
- **1** dlulja
- **1,5** dl jogurta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

Za fil:

- **2,5 dl** slatke pavlake
- **200 g** **Menaž** čokolade

I još:

- **100 g** **Menaž** čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

Prvo pravimo ganaš, zagrijati slatku pavlaku do tace vrenja. Skoniti sa vatre i udrobiti cokoladu, promešati da se sve lepo sjedini. Odložiti u frižider minimum sat vremena da se dobro ohladi.

Pleh za mafine obložimo papirnim korpicama. Umutimo mikserom jaja, šećer, vanil šećer, jogurt i ulje i lagano umešamo brašno sa dodatkom soda bikarbonate i praška za pecivo. Korpice napunimo do 2/3 zapremine i pecemo oko 20-tak minuta na 150 stepeni. Proverite cackalicom da li su peceni, ukoliko je potrebno produžite vreme za još 5 minuta.

izvadite ganaš iz frižidera i umutite mikserom u kremu. Ohlaene mafine prerežite na pola i na svaku polovinu stavite krem. Preklopite. Odozgo nanosite još dodatne kreme i sve prelijte otopljenom cokoladom.

Savet