

Menaž iznenaenje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gbrašna
- **250** mljogurta
- **200** gšecera
- **200 g**Menaž cokolade
- **100** gmargarina ili putera
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2**jajeta

Za fil:

- **500** mlmleka
- **3** kašikešecera
- **3** kašikegriza
- **100** gkokosa
- **2** kesicevanilin šecera
- **200** gocišcenih, svežih višanja

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šecerom pa dodati brašno (sastavljen sa pecivom i kakaom). okoladu istopiti na pari zajedno sa puterom pa polagano sastaviti sa umucenom masom. U papirne korpice za mafine stavljati po jednu kašiku smese i peci na 180 C samo 5 minuta.

Pre nego pripremimo smesu za mafine sastaviti smesu za fil. Na vatri staviti mleko sa šećerom i vanilin šećerom da provri pa dodati griz i kuvati dok se griz ne zgusne (oko 5 minuta). Zatim umešati i kokos. Fil ostaviti da se ohladi. Praviti kuglice velicine oraha

Kuglicu rastanjiti na ruci pa u svaku stavljati višnju.

Napravljene kuglice reati u svaki ispecen mafin.

Bele kuglice preliti sa jednom kašikom smese.

Peci još 10 minuta.

Mafini su veoma cokoladni i ko ih je probao ostao je bez teksta....Ukus cokolade, višnje i kokosa....

Savet