

Mafini Gde Me-naže



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljebrašna**
- **200 g Menaž cokolade**
- **2 šolješecera**
- **2 kašicicesode bikarbone**
- **1 kašicica praska za pecivo**
- **1/2 kašicice krupne morske soli**
- **2 jajeta**
- **1 šolja jake crne kafe**
- **150 g tankih režnjeva slanine**
- **1 šoljamlačenice ili pitkog jogurta**
- **1/2 šoljebiljnog ulja**
- **200 ml pavlake**

Priprema

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. U tiganju ispecemo slaninicu dok bude reš. Izmrivimo je i ostavimo sa strane. Istoplimo cokoladu u ciniji sa loncem u kome kuva voda. Imešamo brašno, šefer prašak za pecivo, sodu bikarnonu i so.. U sredini ulupamo dva jaja. Dodamo, mlačenicu i kafu. Sve sjedinimo u glatku masu. Dodamo istopljenu i ohlaenu cokoladu i polovinu slanince. Drugu polovinu sacuvamo za garniš. Sipamo u mafinarnik. Pecemo u pređejanoj rerni 25 minuta.

Kad se mafini ohlade, dodamo na vrh prvo ostatak izmrvjene slanine, pa fil od cokolade i pavlake, Gde Me nae.

Savet

Još jedna neuobičajena kombinacija koja savršeno funkioniše Ime ovog mafian je nastalo pukim sluajem. Kako ovih nedelja sve što peem ima kao sastojak okoladu (Nagradna igra recepti sa Menaž okoladom) moram da pozivam ljude u goste, Kako bi smo inae sve pojeli! E sad meu tim gostima ima i onih koji ne vole slatko. Znam, teško je zamisliti ali eto ima ih. Tako i moj drugar Miodrag. Ja mu doskoim i napravim ove mafine. On se malo nekao ali u gostima je pa iz pristojnosti zagrize ili sam možda sa okoladom izgovorila tiho, a sa slaninom glasno. Bilo kako bilo zagrize on i uzviknu:O gde Me naže. Svi smo se smejali, mafin pojeden i odobren kao super kombinacija. Pa izvolite probajte