

# Muffins



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- 3 jajeta
- 2 šolje (od 2 dl) brašna
- 2-3 kašike šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašica soli
- 1 šolja mleka
- 1/2 šolje ulja
- 1-2 kašike čokoladnih mrvica
- 100 g čokolade po želji

### Za dekoraciju:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 2-3 kašike šecera

## Priprema

Jaja umutiti sa mlekom i uljem. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, vanil šecerom i šecerom, dodati u smesu

od jaja i sjediniti mikserom.

Zatim u dobijenu smesu dodati cokoladne mrvice i naseckanu ili narendanu cokoladu, pa promešati kašikom. Pripremljenu smesu ostaviti da odstoji 20-tak minuta.

Zatim smesu sipati u podmazan kalup za mafine.

Peci 25 minuta na 190 stepeni.

Mafine izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohlade.

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti na šporet sa šećerom da provri. Kad provri dodati razmucenu smesu pudinga i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Pripremljen puding ostaviti da se ohladi, povremeno ga promešati kako se odgore ne bi stvorila korica.

Ohla?en puding sipati u špric za ukrašavanje pa po želji ukrašavati ohla?ene mafine.

Po želji ukrasiti cokoladnim mrvica, perlicama, mlevenim orasima,...

## **Savet**

Mera je šolja od 2 dl.