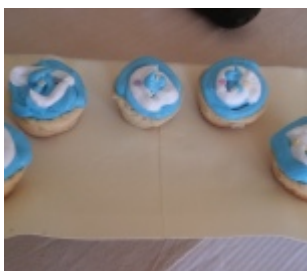


Punjeni mafini s lešnikom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 100 g margarina
- 150 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 limun (kora)
- 100 g šecera
- 3 kašike mleka

Za fil:

- 1/2 kesice pudinga od lešnika
- 1,5 dl mleka
- 1 kašika šecera

Za ukrašavanje:

- 1 kesica šlag krema

Priprema

Umutimo margarin sa šecerom. Dodamo jaje, brašno, prašak za pecivo i narendanu (dobro opranu) koru limuna. Dobro umutimo. Dodamo i mleko.

Skuvamo puding sa kašikom šecera. U kalupe stavimo kašiku smese...

...pa stavimo kašicicu pudinga, pa opet kašiku smese.

Pecemo mafine na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se ohlade ukrasimo umucenim šlagom.

Savet

:~)