

## Nebeski mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **50** gmargarina
- **3** žumanceta
- **8** kašikašecera
- **2** kašikekakao
- **9** kašikabrašna
- **1/2** kašicice sode bikarbone
- **2** dlmleka
- **3** kašikamlevenih pistaca

#### Za fil:

- **5** kašikaslatko od rendanih dunja
- **3** belanca
- **5** kašikašecera
- **3** kašikašecera sa prirodnom aromom narandže
- **200** garonije
- nekolikopistaca za dekoraciju

### Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti margarin i izmiksati ga. Dodati žumanca i šećer i sve zajedno miksati. Kad se lepo sjedini dodati kakao, brašno, sodu bikarbonu, mleko i pistace. Sve zajedno umutiti mikserom. Puniti modle za mafine. Testo je dovoljno za 12 mafina ali su moji bili razlicitog oblika i velicine pa sam napunila 8.

Ne puniti ih do vrha da bi mogli da narastu.

Pri kraju pecenja, kad uhvate koricu izvaditi iz rerne i premazati sa slatkom od rendanih dunja i na svaki kolac staviti po nekoliko aronija.

Vratiti ponovo u rernu da se dopece. Za to vreme umutiti belanca u cvrst šam, dodati šećer i sve zajedno mutiti. Izvaditi mafine iz rerne i svaki dekorisati umucenim samom. Ja sam stavila u špric za torte i time dekorisala svaki mafin. Odozgo opet staviti po nekoliko zrna aronije.

Vratiti ponovo u rernu još 10-ak minuta da se suši. Smanjiti temperaturu na 150 C. Izvaditi iz rerne i pustiti da se prohladi, posuti šećerom sa prirodnom aromom narandže i dekorisati pistacima i aronijom. Uživati u nesvakidasnjem ukusu.

Prijatno.

## Savet

Umesto pistaa možete koristiti lešnik ili orah, umesto slatka od rendanih dunja možete bilo koji džem ili neko drugo slatko, a umesto aronije neko drugo voće po želji. Neete se pokajati u bilo kom sastavu, a ja vam preporuјem baš ovu kombinaciju. Prijatno.