

Mufini sa rogacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za 20 muffina:

- 2 jajeta
- **80 g** šecera
- **80 g** brašna
- **80 g** grogaca
- **80 ml** ulja
- **80 ml** vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** džema od šljiva

Za krem:

- **100 g** čokolade
- **2 dl** slatke pavlake

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca dobro, pa dodati šecer. Dodati žumanca, vodu i ulje, kratko mutiti. Suve sastojke promešati. Dodati u masu od jaja i kašikom lagano promešati, dodati džem i sve lagano izjednaci. Sipati u kalup za muffine kašikom. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Za krem od čokolade: Na šporet u šerpicu sipati 1 dl slatke pavlake, izlomiti čokoladu i dodati u pavlaku, na tihoj vatri sve vreme mešati dok se čokolada ne otopi. Ostaviti da se malo prohladi, sipati u posudu za mucenje i kratko mutiti, dodati ostatak slatke pavlake i mutiti dok se ne dobije gust krem. Staviti krem u špric i dekorisati

ohlaene muffine.

Savet