

## *okoladasti mafini sa coko filom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **150 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **160 ml**mlakog mleka
- **150 g****Menaž** cokolade

#### **Za fil:**

- **4**žumanceta
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g****Menaž** cokolade

### **Priprema**

Testo: Margarin umutiti pemasto sa prah šecerom. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo pa dodati u umucen margarin i sjediniti. Zatim dodati jaja i mlako mleko pa sve dobro umutiti. Na kraju dodati iseckanu

cokoladu na kockice i sjediniti varjacom.

Smesu sipati u kalupe za mafine.

Peci u zagrejanj rerni 30 minuta na 160 stepeni. Mafine ostaviti da se ohlade.

Fil: Žumanca umutiti sa šećerom i skuvati ih na pari. Skloniti sa vatre i dodati izlomljenu cokoladu.

Mešati da se cokolada otopi pa ostaviti fil da se dobro ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Pripremljenim filom ukrašavati mafine pomocu šprica.

Mafine ukrasiti po želji.

Mafincic u modlici.

Mafincic izvaen iz modlice.

**Savet**