

Mafini sa eurokremom (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 100 g brašna
- 50 g crne čokolade
- 50 g maslaca
- 50 g šećera
- 30 g kakaoa
- 2 kašike mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera

Za punjenje:

- 100 g eurokrema

I još:

- 20 g prah šećera

- 50 gcrne cokolade

Priprema

Umutimo jaje sa šećerom. U šerpici na ringli istopimo maslac, cokoladu sa mlekom. Ostavimo da se prohladi pa dodamo u jaje sa šećerom i umutimo. Prosejemo brašno i prašak za pecivo pa dodamo. Umutimo. Dodamo i prosejan kakao pa umutimo testo.

Uzmomo modlice za mafine pa stavimo po kašiku smese.

Onda stavimo po kašicicu eurokrema pa još jednu kašiku smese.

Pecemo ih u rerni oko 20-ak minuta. Kada su gotovi otopimo crnu cokoladu pa ih išaramo i prosejemo prah šećer po njima.

Savet

Savršeno su soni i okoladni, a umutra kremasti zbog eurokrema :)