Mafini prefini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **220 g**brašna
- **2 kašicice** praška za pecivo
- **1**jaje
- **170 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **80 ml**suncokretovog ulja
- **200 ml**mleka

Za sirup:

- **1** narandža (isceen sok)
- **3 kašike**šecera

Za kremu:

- **62 g**omekšalog maslaca
- **125 g**šecera u prahu
- **50 g**otopljene bele cokolade
- naribana korica naradže

Priprema

Rernu ukljuciti na 170'C da se zagreje dok pripremate testo. Kalup za mafine obložiti papirnim korpicama.

U jednoj posudi pomešati prosejano brašno sa praškom za pecivo, šecer i vanilin šecer. U drugoj posudi pomešati ulje, lagano umuceno jaje i mleko. Mokre sastojke dodati u suhe sastojke i lagano promešati špatulom taman da se sjedine. Smesom napuniti papirne korpice i peci ih u zagrejanoj rerni 15-20 minuta.

Izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se prohlade 10 minuta. U meuvremenu pripremiti sirup: U zdelici pomešati isceeni sok od narandže i šecer (sirup ne treba zagrejavati, samo dobro promešati da se šecer otopi u narandžinom soku). Još tople mafine preliti sa pripremljenim sirupom da se dobro natope, a onda ih ostaviti da se ohlade do kraja (pre nego ih ukrasite kremom).

U posudi mikserom razradite maslac dok ne postane svetao i lagane teksture. Dodajte mu šecer u prahu i miksajte još 5 minuta da se sastojci sjedine, a zatim umešajte belu cokoladu (koju najpre otopite na pari i prohladite) i naribanu koricu narandže. Kremu stavite u poslasticarski špric i njome ukrasite svaki mafin po vrhu (nanoseci kremu spiralno u krug). Rashladiti ih u frižideru, a pola sata pre posluživanja izvaditi ih i ukrasiti po želji. Prijatno :)

Savet