

## Jelkice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **270 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šecera
- **100 g** margarina
- **2** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **5 kašika** mleka
- **150 g** otopljene čokolade
- **250 g** šlag kreme
- zelena prehrambena boja
- perlice u boji

### Priprema

Omekšali margarin, dobro umutiti sa šecerom pa postepeno dodavati jaja, jogurt i mleko. Mešati dok smesa ne postane glatka. Brašno i prašak za pecivo pomešati pa dodati prethodnoj smesi uz neprestalno mešanje dok ne postane kompaktna. Na kraju dodati otopljenu čokoladu. Smesu izliti u podmazani silikonski kalup za mafine. Peci na 180 C 20-25 minuta. Umucen šlag krem obojiti prehrambenom zelenom bojom i špicem istiskivati i formirati grancice jelke na ohlaenim mafinima. Ukrasiti dekorativnim kuglicama u boji.

### Savet