Mafini za Deda Mraza :)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**crne cokolade za kuvanje
- **150 g**margarina
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna
- **3**jajeta
- **po želji**voce

Priprema

Prvo ulupamo dobro belanca sa šecerom, pa onda tek dodatmo žumanca.

Istopiti cokoladu sa margarinom na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi pre nego što je dodamo u smesu koju smo prethodno umutili.

Na kraju dodati prosejano brašno i sve lepo sjediniti, dok smesa ne postane kompaktna.

Polovinu smese sipati u kalupe za mafine, pa zatim dodati voce po želji (ja sam u ovom slucaju koristila maline, jer dodaju notu svežine pored toliko cokolade :))

Ukoliko želite, možete vec tako peci mafine. Ja volim da voce bude prekriveno sa još malo smese, i da bude malo iznenenje za moje goste.

Tako pripremljene mafine peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 200 C oko 10-ak minuta (sve zavisi od rerne- mojoj je trebalo tacno 15 minuta). Služiti toplo ili hladno, izbor je vaš.

Služiti uz slatku pavlaku radi kontrasta i dekoracije. Prijatno! :)

Savet

Ukoliko niste sigurni da li su mafini gotovi možete proveriti starim trikom- akalicom (ako ništa ne ostane na njoj znai da su sprremni). Ko voli manje slatko može staviti 100 g šeera.