

Mafini sa cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Mafini:

- **125 g** brašna
- **65 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **25 g** kakaoa
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1 prstohvat** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **60 g** margarina
- **125 ml** mleka
- **1** jaje
- **50 g** čokolade sa lešnicima i suvim grožem

oko fil:

- **100 ml** slatke pavlake
- **80 g** čokolade za kuvanje

Dekoracija:

- 100 ml slatke pavlake

Priprema

oko fil: Prvo pripremiti coko fil. Slatku pavlaku otopiti na laganoj vatri sa cokoladom, ostaviti da se prohladi 10 minuta pa staviti u frižider da se stegne.

Kada se fil stegao izvaditi iz frižidera i umutiti mikserom. (Držala sam u frižideru sve dok nisam pocela sa dekoracijom).

Mafini: Sjediniti suve sastojke pa dodati margarin prethodno otopljen na laganoj vatri i prohladen, mleko i jaje. Sve dobro umutiti mikserom pa u smesu dodati iseckanu cokoladu, promešati varjacom i smesu sipati u kalupe za mafine. Peci u zagrejanj rerni 15-20 minuta na 180 stepeni. Mafine ostaviti da se ohlade.

Dekoracija: Ohlaenim mafinima odseci vrh (kapice), zatim izdubiti sredinu.

Pomocu šprica puniti sa cokoladnim filom i umucenom slatkom pavlakom, posuti sa struganom cokoladom.

Zatim poklopiti „kapticama,,

Pripremljen mafincic :)

Savet

Sastojci su za 6 mafina.