Jagodica bobica mafini



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**ulja
- **1**kisela pavlaka
- **6 kašika**jogurta
- **12 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za punjenje mafina:

- **500 g**jagoda
- **250 g**vode
- **1**pudinga od jagode
- **5 kašika**šecera

Preliv:

- **50 g**cokolade

Priprema

Odvojiti belanca pa umutiti sa šecerom, pa dodati žumanca, pavlaku, jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sipati u kalupcice i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Za to vreme pripremiti fil. Jagode naliti sa vodom, dodati šecer i kuvati, pustiti da vri nekoliko minuta pa dodati puding pa kratko prokuvati, da ne bude mnogo gusto.

Pecene mafine ostaviti da se skroz ohlade, pa im odseci 'poklopcice' i izdubiti sredinu, pa ih puniti filom od jagoda i vratiti poklopcice.

Preliti prelivom od jagoda, pa rastopljenom cokoladm i staviti po jednu jagodicu na vrh.

Savet

Hvala na poklonu, od srca! Ovo su prvi mafini iz njega nadam se da e vam se dopasti.