

Mafini sa jafom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 150 g šecera
- 5 kašika kakaoa
- 200 g brašna
- 50 g topljenog maslaca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 pakovanje jaffe sa ukusom višnje
- 1 kesica krem šlaga
- 1 limun-korica

Priprema

Otopimo maslac i ostavimo da se prohladi. Odvojimo žumanca i belanca. Belanca umutimo sa šećerom pa dodajemo jedno po jedno žumance muteci lagano. Dodamo maslac i jogurt.

Prosejemo kakao, brašno i prašak za pecivo, pa umutimo na najnižoj brzini. Izrendamo koru limuna pa dodamo i izmešamo varjačom. Ugrejemo rernu na 200 stepeni.

U kalup za mafine stavimo po kašiku smese pa jedan jaffa keks, pa još kašiku smese. Smese i jaffe ima tačno za 12 mafina. Stavimo ih da se peku. Proverimo cackalicom. Otprilike 20-25 minuta zavisi od rerne. Kada su gotovi odmah ih izvadimo iz kalupa i ostavimo na pek papiru da se ohlade. Umutimo šlag krem pa ukasimo po želji. Ja sam prah šećer bojila gel bojama pa posipala preko.

Savet

:)