

Uskršnji mafini sa šargarepom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- 175 g integralnog pšenice brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g šecera
- 1 kašika meda
- 1 kašičica cimeta
- 1/2 kašičice muskatnog oraha

Mokri sastojci:

- 1 jaje
- 75 g otopljenog putera
- 150 ml jogurta
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 200 g sitno rendane šargarepe

Premaz:

- 100 g krem sira
- 1/2 kisele pavlake
- 1 kašičica meda

Za dekoraciju:

- **100 g** kokosa
- **1 kocka** čokolade
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Pomešati suve sastojke u jednoj posudi, a u drugoj umutiti mokre. Zatim ih jedne i druge dobro promešati u ujednačenu smesu. Ugrejati rernu na 200 stepeni, podmazati kalup sa puterom ili uljem, pa izliti pola smese u svaki otvor. Peci oko 15 min ili dok lepo ne porumene, zavisi od rerne. Sacekati da se malo prohlade jer se tako lakše vade iz kalupa. Zatim uliti drugi deo smese i ponoviti postupak.

Podeliti kokos u dve kese. U jednu polako sipati žutu boju i mešati rukama dok se ne dobije željena nijansa, a u drugu zelenu, pa ponoviti isto (malo cete umrljati ruke, ali cim operete sudove nestaje).

Pomešati pavlaku sa krem sirom i medom. Umociti vrh svakog mafina u smesu od sira, zatim u kokos, pa reati na tacnu. Jedan deo da budu žuti, a drugi zeleni mafini. Iseckati od kolutova šargarepe kljunove, pa stavljati malo sira i lepiti na žute mafine. A od drugog dela kolutova šargarepe praviti veće trouglove za zelene mafine. Otopiti čokoladu sa malo ulja, pa cackalicom crtati oci, a u deo krem sira umešati zelenu boju i praviti drške za šargarepe.

Savet

Za serviranje pospite zelenog kokosa da glumi travu na tanjiru i poreajte mafine :) Prilino su zdravi, jakoo ukusni i dekorativni, klinci e se oduševiti :) Prijatno!