

Mafini sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **10 kašikašecera**
- **10 kašikajogurta**
- **10 kašika ulja**
- **3 kašikekakaoa**
- **10 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 gšlag krema**
- **250 mlmleka**
- **200 geurokrema**

Priprema

Umutiti 2 belanceta sa šecerom, dodati žumanca, a zatim jogurt, ulje, kakao i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano varjacom izjednaciti smesu.

Silikonski kalup za mafine puniti do pola sa smesom, a onda u sredinu staviti lagano po kašicicu eurokrema i dopuniti smesom za mafine. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C. Pecene mafine nareati na tanjur.

Šlag kremu umutiti sa mlekom i dodati 2 kašike eurokrema i dobro izmiksirati.

Ohlaene mafine ukrasiti sa šlagom i posuti sekanim orahom.

Savet