

Malina i cokolada mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Testo:

- **1,5** šoljabrašna
- **1/2** šoljekakao
- 3 jajeta
- **1/3** šoljeulja

Ganaš:

- **120** gputera
- **200** gcokolade

Sos od maline:

- **300** gsmrznutih malina
- **2** kašikešecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo jaja i šećer, penasto. Zatim sve dobro promešamo i sipamo u namašćen mafinarnik. U predgrejanoj rerni na 200 stepeni C pecemo 10 minuta.

Komadice čokolade i putera stavimo u šerpu na nisku temperaturu. Mešamo dok se čokolada i puter ne istope. Ostavimo da se malo ohladi pre nego što dodamo u testo.

Ja sam koristila smrznutu malinu. Malinu i šećer stavimo u šerpicu, dok se šećer ne istopi. Promešamo, pa sipamo u blender i izblendamo.

Serviramo sa sosom od maline, dok su mafini još vrući.

Savet

Ovoga puta sam mafine pravila malo drugačije nego uobiajeno. Sa malo brašna i sa ganaš. I mislim da ih više drugačije i ne mogu praviti. Bili su tako brzo gotovi i tako ukusni i meki. A naravno sa sosom od maline sveukupno uživanje.