

oko-karamel mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za mafine:

- **110 g** margarina
- **2** jajeta
- **160 g** prah šecera
- **250 g** brašna
- **20 g** kakaoa
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **180 ml** mleka
- **50 g** seckanih lešnika, badema ili oraha

Fil:

- **200 g** margarina
- **100 g** prah šecera
- **200 g** cokolade
- **5** karamel cokoladica

Priprema

Mafini: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, zatim dodati jedno po jedno jaje, sjediniti pa smesi dodati

brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i mleko pa sve dobro umutiti da se sastojci sjedine. Na kraju varjacom umešati seckane lešnike, orahe ili bademe.

Smesu sipati u podmazane kalupe za mafine i peći 20 minuta na 180 stepeni.

Mafine ostaviti da se ohlade, a zatim im odseci kapice i izdubiti sredinu.

Fil: Margarin umutiti penasto sa prah šećerom.okoladu otopiti na pari i dodati umucenom margarinu i sve dobro umutiti mikserom.

Špricom za ukrašavanje puniti udubljenja mafina, a zatim posuti seckanom karamel cokoladom. Po želji prošarati otopljenom belom cokoladom.

Savet