

****Menaž u srcu* mafini***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g** margarina
- **130 g** šećera
- **2** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** čokolade
- **2 kašike** džema od kajsija
- **120 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** prah šećera

Priprema

Penasto umutiti margarin i kristal šećer, pa dodati jedno po jedno jaje uz mucenje.

Mutiti dok se se zgusne smesa.

Dodati jogurt, 150g otopljene čokolade, pa dodati i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Dodati 2 kašike džema od kajsija, pa sjediniti ponovo.

Smesu izliti u korpice i peci na 180C 20 minuta.

Ispecenim i ohladjenim mafinima iseci kapice.

Mafine nafilovati slatkom pavlakom, prethodno umucenom sa prah šećerom, a na kapicama nožem izrezati srca. Kapice staviti preko slatke pavlake, pa srca popuniti preostalom otopljenom, prohladjenom cokoladom.

Savet