

okoladni mafini iznenadjenja



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- **150** g šećera
- **80** g margarina
- **5** kašikamleka
- **230** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **100** g cokolade
- **50** g pecenih lešnika
- **3** kašike kakaoa

Dekoracija:

- **150** g cokolade
- **200** ml slatke pavlake
- dekorativne mrvice
- kokos
- crveno voće
- slatko od vianja
- raznobojne bombonice

Priprema

Ukljuciti rernu na 200° da se zagreje. Umutiti jaja sa šecerom, dodati mleko i prohladjeni rastopljeni margarin. Umešati kašikom brašno i prašak za pecivo. U smesu izrendati ili iseckati cokoladu i seckane pecene lešnike.

Poreati korpice u pleh za mafine.

Smesu za mafine podeliti na dva dela tako da jedan ostane žut, a u drugi dodati kakao. Smesu u pleh sipati po želji u raznim kombinacijama.

Mafine peci 15-20 minuta dok ne porastu. Za to vreme pripremiti slatku pavlaku, istopiti cokoladu i napraviti dekoraciju na pek papiru.

Kad su gotovi, mafine izvaditi i ostaviti da se ohlade.

Izdubiti jedan mafin i staviti bombonice unutra. Ukrasiti ga slatkom pavlakom i mrvicama.

Jedan mafin izdubiti pazeci da se ne probuši dno i u njega staviti slatko od višanja.

Ostale mafine dekorisati ne štedeci kreativnost i ljubav.

Savet

Budite raspoloženi i gricnite koje pare Menaž okolade dok pravite ove mafine i naravno - UVEK USPE :)