

Krofna mafini sa coko pudingom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za mafini:

- 1 jaje
- 150 g šecera
- 65 ml ulja
- 175 ml mleka
- 230 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- 2 kašice praška za pecivo

Za puding:

- 200 ml mleka
- 3 kašike šecera
- 20 g pudinga od čokolade

Premazivanje mafina:

- 2 kašike margarina
- 1 kesica vanilin šecera
- po potrebi šećer (za valjanje mafina)

Priprema

Prvo pripremiti puding. Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelu smesu dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje.

Mafini: Jaje umutiti sa šećerom, zatim dodati ulje i mleko pa sve umutiti. Na kraju dodati brašno, so i prašak za pecivo i sve dobro umutiti.

Smesu sipati u kalupe za mafine i peci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta na 175 stepeni. Pecene mafine ostaviti da se ohlade.

Ohlaen puding sipati u špric za ukrašavanje pa ohlaene mafine pomocu šprica puniti sa pudingom.

Margarin otopiti pa pomocu cetkice otopljenim margarinom premazivati vrhove mafina, a zatim vrhove mafina uvaljati u šećer pomešan sa kesicom vanil šećera.

Presek.

Savet