

Menaž mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **120 g**šecera
- **100 g**brašna
- **4 kašike** kakaoa
- 2jajeta
- 2belanceta

Za dekoraciju:

- **40 g**šlaga
- 12iscepanih višanja iz kompota

Priprema

Pripremiti sastojke.

Na pari otopiti margarin i cokoladu. Ostaviti da se prohladi 10 minuta.

Belanca odvojiti od žumanaca. Umutiti belanca (4) sa šećerom u cvrst sneg, pa dodati žumanca (2). Umešati prohlaenu smesu od margarina i cokolade, a zatim umešati i brašno pomešano sa kakaom. Dobijenu smesu izliti u kalup za mafine. Peci u zagrejanjoj rerni na 160 C 10 minuta.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice pa dekorisati ohlaene mafine. Dekoraciju završiti sa po 1 višnjom iz kompota.

Prijatno.

Savet

Jako ukusni i brzi mafini. Od ove smese se dobije 12 mafina. Dekoraciju možete raditi po želji. Prijatno