

Vocni-coko mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **2 kašike** otopljenog putera
- **1** japanska jabuka
- **1** manjadunja
- **100 g** šecera

Priprema

Voce oljuštiti i iseci na sitne tanke komadice. Ušpinovati 100 grama šecera sa malo vode, dodati usitnjeno voce i mešati na tihoj vatri da se voce dobro ukuva. Paziti da ne zagori. Kada na dnu ostane vrlo malo sirupa, skloniti sa vatre. Ostaviti da se ohladi.

Otopite cokoladu uz dodatak maslaca, u hladne kalupe za mafine, sipajte po kašicicu otopljene cokolade i razlijte je do polovine kalupa. Sacekajte da se stegne.

Na dno kalupa u sredinu stavite smokvu iz slatka.

Preko smokve, dodajte kašiku kandiranog voca.

Nalijte toplom cokoladom i ostavite da se mafini stegnu.

Od ove mase dobicete 8 mafina.

Servirajte po želji, odozgo dodajte još voca, može, a ne mora.

Savet