Menaž mafini (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **4**jajeta
- **160 g**šecera
- **120 g**brašna

Dekoracija:

- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Otopiti 250 g margarina, i 220 g cokolade na tihoj vatri.

U posebnu posudu umutiti 4 belanceta, sa 160 g šecera, zatim dodati žumanca. I 120 g brašna.

Sve to sjediniti. U pleh za mafine poredjati papirne korpice, i u njih sipati dobijenu masu. Ne puniti skroz do kraja korpice, jer ce mafini prilikom pecenja narasti. Ispeci u rerni na 200 stepeni 6 minuta. Ispecene mafine izvaditi sa sve papirnim korpicama.

Umutiti slatku pavlaku, i mafine dekorisati spricem za kolace. Po ukusu upotrebiti prehramben boju, i ukrase za dekoraciju. Prijatno.

Savet

Mafini su odlinog ukusa, verujte ko jednom proba, uvek e ih praviti, a gosti e biti zadovoljni. Spolja su peeni, a kada se kašiicom preseku, iz njih curi okolada. Najbolje ih je servirati vrue. Ukoliko neko više voli da su skroz peeni, pei ih 8 minuta.