

Menaž mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 175 g šećera
- 150 ml mleka
- 250 g margarina
- 350 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 12 papirnih korpica
- Za glazuru i dekoraciju:
- 200 g čokoladne glazure
- 100 g čokolade

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja i šećer, dodati omekšali margarin, potom dodati mlako mleko i lagano mutiti mikserom. Potom mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešati kašikom (ili varjačom) kako bi se svi sastojci sjedinili. U kalup za mafine staviti papirne korpice...

...te u svaku sipati pripremljenu smesu, ali samo do polovine korpice (kao na slici).

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotove mafine izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade.

Potom ih preliti čokoladnom glazurom i posuti rendanom čokoladom.

Korpice izvaditi iz kalupa, servirati te poslužiti.

Savet

Mafine sam napravila uz pomoć kalupa koji sam dobila od našeg portala Recepti.com kao nagradu za recept nedelje. Prezadovoljna sam, koristim ga već godinu dana, a kalup je kao nov. Još jednom se zahvaljujem svima u redakciji i pozdravljam vas, kao i sve kulinarke i korisnike našeg najboljeg portala.