

Slatki mafini sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- **100 ml** mleka
- 2 kašike šećera
- **100 ml** ulja
- 1 kesica vanil šećera
- **180 g** brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa

Za fil:

- **250 g** sira
- 2 jajeta
- 3 kašike šećera
- 1 kesica vanil šećera

Ostalo:

- **po potrebi** kisela pavlaka
- **po potrebi** šećer
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** čokolada

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, mleko, ulje, vanil šećer i kratko izmiksirati. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao. Sjediniti sa jajima.

Za fil izmiksirati žumanca sa šećerom, vanil šećerom pa dodati sir. Od belanaca napraviti čvrst sneg i lagano umešati u sir.

U kalup za mafine sipati malo biskvita pa u sredinu staviti kašiku fila. Peci na 170C oko pola sata. Po potrebi umutiti malo kisele pavlake, šećera i mleka. Pecene i vruće mafine premazati sa ovim prelivom.

Na pari rastopiti čokoladu i pomoću kesice isarati ohlaene mafine.

Savet