

Mafini od belanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **75 ml** ulja
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** suvog groža
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 velike kašike** rumuna

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

Suvo grože preliti sa rumom i ostaviti pola sata da odstoji. U činiju za micanje staviti belanca i dobro umutiti sa šecерom u cvrst sneg. Dodati ulje, brašno sa praškom za pecivo, oceeno suvo grože i sitno seckane orahe. Sve dobro sjediniti. U silikonski kalup za mafine sipati 3/4 mase. Peci u zagrejanom rerni na 180C. a kadalicom proveriti sredinu da li su mafini peceni. Ohladiti mafine.

U šerpicu staviti kašiku ulja i iseckanu čokoladu. U drugu veću šerpicu sipati do polovine vodu i kad provri smanjiti temperaturu. Staviti u tu šerpicu posudicu sa čokoladom i stalno mešajući otopiti. Prohladiti koji minut

glazuru pa je sipati preko svakog mafina. Dekoracija po izboru.

Savet

Ove mafine pravim uvek kad nakupim više belanaca koje držim poklopljene u frižideru, ne duže od 7 dana. Pre muenja ih izvaditi i ostaviti na sobnoj temeperaturi oko pola sata.