

okoladni Zaljubljeni Mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 50 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 150 g šećera
- 100 g brašna
- 1 kašika praška za pecivo

Za krem:

- 50 g margarina
- 1 kesica pudinga sa ukusom jagoda
- 3 kašike šećera
- 4 dl mleka

Priprema

Ja kada pravim mafine sve mešam kulinarskom žicom. Prvo umutim jaja. U jaja sam potom dodala mleko. Potom sam margarin, kakao i čokoladu rastopila u šerpici i to sve dodala smesi. Potom sam dodala šećer, brašno i prašak za pecivo. Sve sam lepo sjedinila. Korpice sam stavila u pleh za mafine i izlila sam smesu do 2/3 korpica. Pekla sam na 200 C oko 20 tak minuta. Izvadila sam ih i ostavila da se ohladi. Potom sam pripremila puding od maline. Zakuvala ga u mleko i kada se zgusnuo dodala margarin. Mešala sam svo vreme dok se nije rastopio. Ostavila sam da se ohladi. Potom sam vrhove-kapice mafina sekla nožem. Ostatak mafina u papirnoj korpici premazati pudingom od maline. Modlom u obliku srca sam u sredini kapica pravila srcasta udubljenja. Potom sam kapice vraćala na njihovo mesto i od gore posula prah šećerom. Sve je prikazano na fotografijama!

Vrlo ukusno, lako i brzo. Enjoy!!!

Savet