

Bounty mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 300 gšecera
- 1vanilin šecera
- 150 gmargarina
- 200 gkrem sira
- 350 gbrašna
- 50 gkakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašikekisele pavlake

Fil:

- 150 gkrem sira
- 100 gšecera
- 60 gmleka u prahu koji se koristi za kafu
- 120 gkokosovog brašna
- 1,5 dlpavlake

Priprema

Zagrijati rernu na 180 stepeni. Umutiti jaje i šecer, zatim dodati margarin, sir, pavlaku. U posebnoj posudi pomešati suve sastojke: brašno, kakao i prašak za pecivo. Dve mase sjediniti. Za fil pomešati sastojke da bi se dobila kremasta masa. Prpremiti kalup za mafine i u svako udubljenje staviti papirnu korpicu. U korpice staviti po jednu kašiku tamne mase, zatim kašiku belog fila, pa opet tamnom masom pokriti. Obratiti pažnju, da ne

bude više smese od 2/3 od velicine korpice. Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta. Ohlaene mafine preliti cokoladnim glazurom.

Savet

Od ove koliine izae oko 30 mafina. Krem sir treba koristiti neutralan, neslani (ja sam Ella koristila), a mleko u prahu zaslaen, za kafu (Completa).