

Vocni mafini sa kremom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno:

- 2 jajeta
- 2 banane
- 1 jabuka
- 1 dl ulja
- 2 dl jogurta
- 10 kašika brašna
- 2 kašike šecera
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 1/2 kašice soda bikarbonate
- 1 kašica kakaoa

Fil:

- 3 dl mleka
- 100 g bele čokolade
- 1 dl slatke pavlake
- 1 kesica pudinga vanila

Priprema

Izgnjeciti banane, izrendati jabuku bez ljuske, dodati jaja, ulje, jogurt, šećer, kakao, brašno i prašak za pecivo i soda bikarbonu.

Ispici masu u kalupe za mafine, na 200 stepeni oko 30 minuta.

Fil: skuvati puding u toplo umešati cokoladu, umutiti slatku pavlaku. Spojiti sa prohladjenim pudingom.
Filovati ohlaene mafine i dekorisati po želji.

Savet