

Mafini sa kokos kuglicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **4 kašike** kakaoa
- **1** jaje
- **150 g** šecera
- **80 g** margarina
- **350 ml** jogurta

Za kokos kuglice:

- **150 g** krem sira
- **100 g** kokosa
- **1** vanilin šecer
- **2 kašike** šecera u prahu

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- ulje
- ukrasne mrvice

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu, pa dodati kakao, jaje, šećer, omekšao margarin i jogurt. Sve dobro izmešati i sjediniti.

Posebno sjediniti krem sir, šećer i vanilin šećer pa dodati kokos. Potom formirati 24 kuglice.

Kalupe za mafine dobro namazati margarinom, potom sipati po malo testa, u svaki staviti kuglicu, te preko nje ponovo sipati testo.

Mafine peći u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Gotove mafine izvaditi iz kalupa pa ih umociti u rastopljen čokoladu (u čokoladu dodati ulja da bi čokolada bila tečna za umakanje mafina). Zatim posuti šarenim mrvicama.

Savet

Testo se sipa u 2 kalupa za mafine. PRIJATNO!