

Mafini sa cokoladnim pudingom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **150 g** šećera
- **150 g** margarina
- 2 jajeta
- **1,5 dl** mleka
- 1 rendana limunova kora
- **1 kašik** praška za pecivo

Nadev:

- **1 kesica** praška za puding od čokolade
- **2,5 dl** mleka
- **2 kašike** šećera

Priprema

Umotiti mikserom margarin i šećer, zatim dodati jaje. Mutiti dalje i polako dodati brašno pomešano s praškom za pecivo, rendanu koru limuna i na kraju mleko. Prašak za puding pomešati sa šećerom i malo mleka, a ostatak mleko staviti da provri, pa skuvati gustu kremu. Pripremiti kalup za mafine. U udubljenja staviti korpice, staviti po 1 kašiku žute mase, pa kašiku pudinga i preklopiti sa žutom masom. U zagrejanom rebrni na 180 stepeni peći oko 20 minuta.

Savet