Mafini sa pudingom, orahom i žele bombonama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **4**jajeta
- **160 g**šecera
- **120 g**brašna
- **200 g**margarina
- **200 g**cokolade

Fil:

- **1** puding
- **200 g**seckanih oraha
- **200 g**žele bombona

Priprema

Umutiti 4 jaja sa 160 g šecera, 120 g brašna i pola praška za pecivo. Posebno rastopiti 200 g margarina i 200 g cokolade i sastaviti sa umucenim jajima. Ovim napuniti 20 modli za mafini. U svaku modlu staviti po kašiku testa pa seckane orahe i žele bombona, preko staviti po jednu kašiku testa i peci 7 minuta na 250 stepeni. Prijatno.

Savet

Mafini su jako lepi.Probajte.Preko mozete stavioti slag i na sredinu po jednu visnju iz slatkog ili

kompota,prelepo je probaj te.