

oko vocni mafin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **90 g** kakao
- **170 ml** vrucе vode
- **370 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** soli
- **250 g** maslaca ili margarina
- **350 g** šecera
- **4** jajeta
- **200 ml** kisele pavlake

Za punjenje:

- **300 g** voca po želji
- **100 g** šecera
- **3 kašika** gustina

Za ukrašavanje:

- **300 g** šlaga
- **3 dl** kisele vode

Priprema

Pomešajte kako i vodu. U drugoj posudi pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so. Maslac i šećer stavite na paru dok se sav maslac ne otopi, te kad dobijete jednolicnu smesu skinite s pare i mešajte mikserom dok se ne ohladi. Kad se ohladi (5-6 minuta) dodajte jedno po jedno jaje. Zatim dodajte mešavinu vode i kakaa te dobro izmešajte. Pomalo zatim dodajte suve sastojke, te na kraju dodajte kiselu pavlaku. Puniti kalupe za muffine, ali najviše do 3/4 visine. Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostavite da se potpuno ohlade.

Ovo je recept za maffin ja sam ga izdubila i punila vocnim filom ovog puta od maline. Tu nema neki poseban recept skuvas voce po želji (maline, jagode, višnje, kupine....) sa šećerom i dodaš malo gustina. Kada dobije gustinu kao puding puniš maffine. Ukrasiti šlagom.

Savet