

## **oko-Rum muffin**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za mafine:**

- **100** gmargarina
- **100** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **4** kašikeruma
- **3**jajeta
- **1/2**praška za pecivo
- **150** gbrašna
- **2,5** kašikekakaoa
- **50** gsuvog groža

#### **Za dekoraciju:**

- **2** dlslatke pavlake
- **1** kašikašecera u prahu
- **po ukusu**grubo rendane cokolade

### **Priprema**

U odgovarajuoj posudi penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati rum i jaja i nastaviti sa mucenjem kako bi se dobila homogena smesa. Na kraju laganim pokretima umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo kao i suvo grožje.

Kalup premazati uljem ili otopljenim margarinom. Rasporediti dobijenu smesu po kalupu. Mafine peci u

zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Za to vreme ulupati slatku pavlaku sa šecerom u prahu.

Pecene mafine izvaditi iz rerne i ostaviti ih na hladnom mestu. Prohlaene mafine ukrasiti pripremljenom slatkom pavlakom i posuti ih grubo rendanom cokoladom.

## Savet

Ova poslastica sa stola nestane za nepunih 2 minuta... ;) Predlažem Vam da u startu duplirate koliine sastojaka... Navedene koliine su dovoljne za 12 mafina. Prijatno! ;)