

Kakao mafini



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 200 g kristal šećera
- 1,5 dl jogurta
- 100 g rastopljenog margarina
- 270 g oštrog brašna
- 2 kašike kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g kandiranog ananasa
- 100 g suvog grožđa
- 200 g pekmeza od kajsije

Za glazuru:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike vode
- 1 kašica margarina
- 1 kašika šećera u prahu

Priprema

U kalup za mafine staviti papirne korpice (50x60x25). Svih 12 otvora u kalupu za mafine namazati margarinom samo po rubu iznad korpice, da se testo prilikom pečenja ne bi zalepilo. Suvo grožđe potopiti u vrelu vodu da nabubri. Kandirani ananas potopiti u vrelu vodu i ostaviti 10 minuta u vodi da omekša. U blenderu usitniti

ananas. Mikserom penasto umutiti jaja i šećer, dodati jogurt i rastopljeni margarin i dalje mikserom mutiti. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom te dobro mikserom umutiti da postane jednolicna glatka smesa. Na kraju dodati nabubrelo suvo grože i iseckani ananas.

Dobro varjacom umutitii. U svaku korpicu staviti 1 kašiku umucene smese. Na smesu u kalupu staviti kašiku pekmeza od kajsije, i na pekmez ponovo po 1 kašiku umucene smese.

Ostatak smese ravnomerno podeliti na 12 korpica. Rernu zagrejati na 190 stepeni. Mafine staviti da se peku 15 minuta. Kada su peceni malo ih okrenuti u kalupu, da se ne bi zalepili za kalup.

Kada se ohlade izvade se iz kalupa zajedno sa korpicom. Izrada glazure:okoladu iskidati na kockice i staviti u malu šerpicu, dodati vodu, prah šećer i margarin te na laganoj vatri otopiti uz stalno mešanje. Svaki mafin sa gornje strane umakati u glazuru i stavljati na tacnu da se glazura stegne. Pošto mi je ostalo malo narandžaste glazure, na cokoladnoj glazuri sam napravila male šare sa narandžastom glazurom od bele cokolade i posipala na svežu glazuru bele perlice.

Savet

Kakao mafini su obino-neobini mafini koje ja radim sa seckanim kandiranim voem, danas sa ananasom, i pekmezom od kajsija. Veoma su pikantnog ukusa i soni.