

Banana karamel mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- 1 jaje
- 1 pasirana banana
- 1 kašika šecera
- 2 kašike meda
- 2 dl jogurta
- 1 dl mleka
- 10 kašika brašna
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 1/2 kašice cimeta
- 1 kašica kakaoa

Za karamel:

- 4 kašike šecera
- 30 g margarina
- 1 dl slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 1 dl slatke pavlake

Priprema

Od ove mase ispeci mafine (staviti korpice za mafine 2 kašike smese i peci oko 20 minuta na 220 stepeni).

Za karamel potrebno: 4 kašike šecera, 1 dl slatke pavlake, 30 g margarina istopiti 4 kašike šecera (vodite racuna da ne zagori šecer), zagrijati 1 dl slatke pavlake, i sipati na šecer ikuvat i2-3 minuta, dodati 30 g margarina. Promešati i ohladiti.

Za dekoraciju: 1 dl slatke pavlake umutiti i dodati 1/2 ohladjenog karamela. na svaki mafin staviti slatku pavlaku i prelići ostatkom karamela.

Savet