

?upavi maffini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 125 ml ulja
- 100 ml mlijeka
- 280 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Glazura:

- 50 g putera
- 25 g šecera
- 70 g čokolade za kuhanje
- 100 ml slatke pavlake

i još:

- oko 70 g kokosovog brašna

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti sa šećerom, pa dodati jedno po jedno žumance, miksajući svo vrijeme. Zatim dodati mlijeko, ulje, polovinu brašna sa praškom za pecivo. Izmiksati! Na kraju dodati i preostalo brašno, pa sve izmješati. Sipati smjesu do vrha kalupa za muffine!

Pecite u pecnici zagrijanoj na 180 C, oko 20 minuta! Pecene muffine ostavite da se prohlade.

Glazura: Istopite puter i šećer na pari, pa dodajte izlomljenu čokoladu. Kad se čokolada otopi, dodajte i vrhnje, pa sve izmješajte. Ostavite da se glazura prohladi. Gornji dio muffina potopite u glazuru, pa uvaljajte u kokosovo brašno.

Gotove muffine poslužite!

Savet