Cookie monster :)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za maffine:

- **1**jaje
- **1 caša (od 250 ml)**mleka
- **1/2 čaše**ulja
- **2 čaše**brašna
- **1,5 kašike**kakao
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **5 kašika**šecera

dekoracija:

- **3 kesice** slaga plus mleko za propremu
- **pola kesice**plave prehrambene boje
- **100 g**fondana (crne i bele boje)
- **12 komada**okruglog keksa (kod mene Domacica)

Priprema

Umutiti jaje mikserom, dodati mu ulje i mleko, sjediniti. U drugoj cinji pomešati brašno, kakao, šecer i prašak za pecivo. okoladu iseckati na male komadice. U suve sastojke sipati mokre, dodati cokoladu i lagano promešati varjacom (kratko, samo da se sastojke sjedine). Smesu sipati u kalupe za mafine (ja sam koristila silikonske, pa ih nisam podmazivala), peci na temperaturi 170 stepeni oko 15 minuta (proveriti cackalicom). Ispecene mafine izvaditi iz kalupa i ohladiti.

Ohlaene mafine preseci u delu, gde se šire (oko 2 cm od dole) tako, da može da se stavi keks (uraditi to pažljivo, da se ne polomi ni keks, ni mafin). Šlag pripremiti prema uputstvu sa kesice, dodati mu plavu boju i sjediniti. Staviti ga u poslasticarski špric i istiskati odgore male zvezdice (poceti od dela odmah iznad keksa).

Od bele fondan mase napraviti 24 vece kuglice, a od crne 24 manje. Zalepiti crne za bele, lagano pritusnuti da se malo spljosne i staviti ih na šlag, da nas "cookie monster" dobije oci.

Savet