

## **?okoladni mafini (5)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 3 jajeta
- 1.5 šolja šećera
- 1 šolja jogurta
- 3 šolje brašna
- 1 dlulja
- 200 g višanja
- 1 kora od limuna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera

#### **Fil:**

- 200 g čokolade
- 1,5 dl mleka
- 150 g šećera
- 150 g putera
- 100-150 g mlevene plazme

### **Priprema**

Umutiti penasto jaja sa šećerom, pa dodati sve ostale sastojke osim višanja. Dobro umutiti. Nakon toga dodati višnje koje ste prethodno dobro ocedili. Izmesati. Smesu sipati u pleh za mafine koji ste obložili papirnim korpicama. Peci oko 25-30 minuta na 150 stepeni. Smesom puniti oko 2/3 korpice.

Fil: istopiti cokoladu šećer i mlekom. Kada se smesa sjedini, ohladiti, pa dodati puter i mesati dok se on ne otopi. Nakon toga dodati plazmii izmesati. Ostaviti fil da se dobro ohladiti, pa ukrasiti mafine.

## **Savet**