

Mafini sa pudingom od jagode



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **290 g** brašna
- **100 g** margarina
- **200 ml** jogurta
- **1** prašak za pecivo
- **5 kašika** mlijeka
- **2** jaja
- **120 g** šećera
- **100 g** čokolade

Puding:

- **500 ml** mlijeka
- **1** puding od jagode
- **1 kašika** margarina

Priprema

Skuvati puding prema uputstvu s kesice. Pri kraju dodati kašiku margarina.

Umutiti šećer, margarin i jaja. Zatim dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i mlijeko.

U kalupe za mafine staviti tijesto, kašiku pudinga, kocku čokolade i prelići tijestom.

Mafine peći na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet

Ukrasiti ih šlagom od jagode, šarenim mrvicama ili rendanom čokoladom.