

## ***Mafini sa višnjama***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za mafine:**

- **70 g** cokolade
- **125 g** margarina
- **3** jajeta
- **150 ml** kisele pavlake
- **150 g** brašna
- **1** **caša od jogurtacepanih višanja**
- **150 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **3 kašike** kaka
- **50 g** mlevenih prženih lešnika
- **1** prašak za pecivo

#### **Za glazuru:**

- **100 g** bele cokolade
- **2 kašike** ulja
- **16** kandiranih višanja

### **Priprema**

Na ringli na šporetu istopite cokoladu i margarin pa ostavite da se prohladi.

Dodajte šecer, vanilin šecer, mlevene lešnike i kiselu pavlaku. Brašno pomešajte sa kakaom i praškom za pecivo

pa i to dodajte u prethodnu smesu. Promešajte varjacom.

Dodajte zatim jedno po jedno žumance i dalje mešajuci varjacom.

Dodajte ocešene višnje.

Belanca ulupajte u cvrst sneg pa ih na kraju dodajte i lagano promešajte.

Smesu sipajte u silikonske kalupe za mafine do 2/3.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Za glazuru otopite cokoladu sa dve kašike ulja pa prelijte kašikicom preko prohlajenih mafina. Od gore staviti kandiranu višnjju. Po želji možete posuti šećerom u prahu.

## **Savet**