

Slatki mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **1** dlulja
- **200 g** brašna
- **2 dl** kisele pavlake
- **4 kašike** šecera
- **2** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1/2 kašice** soda bikarbone
- **1 kašicica** praška za pecivo

Fil:

- **3 dl** mleka
- **1 kesica** pudinga vanila
- **3 kašike** šecera
- **2 dl** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti žumanca, šecer, vanil šecer, pavlaku, ulje, dodati brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Umutiti

posebno belanca, pa ih lagano umešati u smesu. Peci u papirnim korpicama za mafine na 180 stepeni 30-tak minuta. Ohladiti i preseći na pola. Skuvati puding u zasladjeno mleko. Umutiti slatku pavlaku. Otopiti cokoladu. Sve spojiti. Filovati mafine i ukrasiti po sopstvenoj želji.

Savet