

Mafini sa cokoladnim mrvicama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za mafine:

- **300 g** brašna
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- 2 jajeta
- 1/2 praška za pecivo
- **600 ml** mleka
- **200 g** cokoladnih mrvica
- 1 puding od vanile
- boja za kolace

Priprema

Fil: Stavimo 350 ml mleka da se kuva. Kad provri dodamo izmuceni puding u 50ml mleka sa 50g šecera i mešamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi pa ga umutimo sa 100g margarina (po želji obojiti ga sa bojom za kolace). Testo: Odvojimo žumanca od belanaca. Žumanca umutimo sa 150g margarina, a belanca sa 150g šecera pa sve sjedinimo. Dodamo 300g brašna, 200ml mleka, 1/2 praška za pecivo i 150g cokoladnih mrvica (po želji dodati boju za kolace). Sipamo smesu u silikonske kalupe i pecemo na 200 stepeni 20 minuta. Kad se ohlade filovati sa filom i ukasiti sa cokoladnim mrvicama.

Savet