

Uskršnji mafini



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **170 g** brašna
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **30 g** kakaoa
- **prstohvat** soli
- **1** jaje
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **180 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **50 g** crne čokolade
- **50 g** bele čokolade
- **150 ml** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **malocrne** čokolade
- **nekoliko** čokoladna jaja

Priprema

Mikserom penasto umutite jaje, šecer i vanilin šecer.

Dodajte mleko i ulje.

Sjedinite brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, kakao i so pa i to dodajte u prethodnu smesu. Izmešajte mikserom smanjenom brzinom da se smesa ujednaci.

Sipajte u silikonske plehove za mafine do 2/3 kalupa. Crnu i belu cokoladu isecite na kocke velicine 1x1 cm, pa u svaki kalup ubacite jednu kocku crne i jednu kocku bele cokolade. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C 15 minuta. Izvadite i ostavite da se ohladi.

Slatku pavlaku penasto umutite, dodajte 1 kašiku šecera u prahu i još malo mutite. Umucenom pavlakom ukasite mafine.

Od gore narendajte malo crne cokolade i u sredini svakog mafina stavite po 2-3 cokoladna jajeta.

Savet