

# **Mafini sa cveklom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **125 g**margarina
- **150 g**šecera
- **200 g**brašna
- **2** kesicevanilin šecera
- 2jajeta
- **1/2** kesicepršak za pecivo
- **150 g** cvekle - izrendane na sitno
- **2** kašikekakaoa

## **Priprema**

Istopiti margarin na laganoj vatri zajedno sa šecerom.

Dodati zatim kakao, vanilu i jedno po jedno jaje. Mešati varjacom, dodati rendanu cveklu.

Zatim dodati i brašno izmešano sa pecivom. Sve dobro izjednaciti.

Izmešanu masu sipati u kalupe za mafine i peci.

Peci na 180 stepeni 15 minuta. Ja sam koristila dva razlicita kalupa.

Ispecene mafine izvaditi iz kalupe i dekorisati po želji.

Kuglof mafine prelivala sam belom cokoladom a srce mafine prelivala sam okolo belom cokoladom, a šupljinu punila sam crnom cokoladom.

### **Savet**

Prvi put kada sam ih pravila nisam verovala da sa cveklom mafini mogu da budu ukusni ali verujte da sam se prevarila ne samo da su ukusni nego se i veoma brzo naprave. Danas sam morala da pravim duplu meru.