

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 kesice** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **150 g** cvekle - izrendane na sitno
- **2 kašike** kakaoa

Priprema

Istopiti margarin na laganoj vatri zajedno sa šecerom.

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

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.