

## **Mafini - leptirici**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**šecera
- **150 g**brašna
- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **2 kašike**kakaoa
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

#### **Za posipanje:**

- **100 g**sekane cokolade

#### **Za dekorisanje:**

- **100 ml**slatke pavlake (ili šlag krema)

### **Prepuna**

Smesu za kolac sastaviti i sipati u kalupe za mafine. Stavljati u kalupe po dve kašike testa, pa odozgo po testu poreati nekoliko parcenceta sekane cokolade. Blago ih pritisnuti u testo. Peci 15 minuta na 200 C.

Ispocene mafine dekorisati po želji. Ja sam skinula poklopac mafina i isekla sam ga na pola, preko mafina

stavila sam umucenu pavlaku, pa sam stavila "krila".

## **Savet**

Mafini su veoma soni, a ovako dekorisane deca ih prosto obožavaju...