

Mafini sa kikiriki puterom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **4**jaja
- **12** kašikabrašna
- **1** kašicicasuvog kvasca
- **50 ml**mleka

Kikiriki puter:

- **200 g**kikirikija
- **1** kašikamaslinovog ulja

Priprema

Margarin i cokoladu istopiti na pari. Belanca umutiti mikserom i dodati im margarin i cokoladu, žumanca i šecer, rastopljen kvasac sa mlekom i na kraju brašno. Polako mešati pa puniti modle do tecine sa ovom smesom. U svaku modlu staviti po kašicicu kikiriki putera i ponovo staviti testo do druge trecine, tako da modle ne budu skroz napunjene. Peci na 200 stepeni 15 minuta. Kikiriki puter: U blender staviti peceni kikiriki sa kašikom maslinovog ulja i seckati nekih 20 minuta uz povremeno hlaenje aparata dok ne dobijete kremastu smesu.

Savet