

Red velevt mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **60 g** putera
- **170 g** šecera
- **1** jaje
- **2 kašike** kakao praha
- **2 kašičice** crvene boje u prahu
- **120 g** krem sira
- **150 g** brašna
- **na vrh noža** soli
- **2 kašike** sirceta
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

Za ukrašavanje:

- **250 ml** slatke pavlake
- **120 g** krem sira
- **100 g** šecera u prahu
- **1 kašika** ekstrakta od vanile

Priprema

Puter sobne temperature umutiti sa šećerom dodati jaje. U drugoj činiji pomešati kakao boju za kolace, ekstrat vanile i sve to lagano dodati u činiju sa puterom. Zatim dodati krem sir i brašno sve fino sjediniti, pa u to dodati so, sodu bikarbonu i sirce. U pleh za mafine staviti papirne korpice, pa u svaku korpicu staviti kašikom fil.

Mafine peci 25 minuta na 180 C.

Krem sir umutiti sa šećerom u prahu. Posebno u drugoj ciniji umutiti slatku pavlaku, zatim u ciniju sa krem sirom dodatu umucenu slatku pavlaku. Promešati i dodati ekstrat od vanile. Gotovu smesu staviti u špric za kolace i ukasiti mafine po želji. Možete preko mafina staviti i vocni preliv. Prijatno!

Savet

Od ove mere se dobiju 12 mafina.