

okoladni mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **90 g**kakao praha
- **170 g**vruće vode
- **375 g**brašna
- **1 kašicica**prasha za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbune
- **1 kašicica**soli
- **250 g**margarina
- **350 g****Sunoko** šecera
- **4**jajeta
- **200 ml**kisele pavlake

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**tamne cokolade

Priprema

Pomešajte kakao i vodu. U drugoj posudi pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so.

Margarin i **Sunoko** šecer stavite na paru dok se margarin ne otopi. Kad dobijete jednolicnu smesu skinite sa pare i mešajte mikserom dok se ne ohladi. Kad se ohladi (5-6 minuta) dodajte jedno po jedno jaje.

Zatim dodajte mešavinu vode i kakao praha te dobro izmešajte i dodajte kiselu pavlaku. Punite kalupe za mafine, ali najviše do 3/4 visine.

Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostavite da se potpuno ohlade.

Za krem ugrejte slatkou pavlaku (ali ne da provri). U posebnoj posudi izlomite cokoladu i dodajte ugrejanu slatkou pavlaku i mešajte dok se cokolada ne otopi.

Ohladite u frižideru i ukrasite mafine.

Savet