Vanila-coko mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **3 dl**jogurta
- **5 kašika**šecera
- **200 g**brasna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/3 kesice**sode bikarbone
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **3 dl**mleka
- **3 kašike**šecera
- **50 g**margarina
- **1 dl**slatke pavlake
- **50 g**cokolade
- **po ukusu**lešnika

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati ulje, jogurt, šecer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šecer i na kraju brašno. Sve lepo sjediniti i razliti u papirne korpice u kalupu za mafine. Peci oko 40 minuta na 150 stepeni. Za fil: Razmutiti jedan puding u malo mleka, a ostatak staviti da provri sa šecerom, zatim dodati razmucen prah puding i skuvati gust krem. Ostaviti da se ohladi. A onda mu dodati umucen margarin i umucenu slatku pavlaku. Filovati mafine, preliti preko fila, otopljenu cokoladu i posuti seckanim lešnicima.

Savet

Od ove koliine ispadne 12 mafina...