

Banana kapkejk



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 400 g brašna
- 300 g šecera
- 2 kisele pavlake
- 200 g margarina
- 2 kesice praška za pecivo
- 1/2 čaše jogurta
- 1 kašičica ekstrakta banane
- 1 izmeljena banana

Za krem:

- 300 ml slatke pavlake
- 6 kašika kristal šecera

Priprema

Umutiti šećer i jaja, dodati margarin sa sobne temperature, pavlaku, pa brašno, prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati pola šolje jogurta, ekstrakt banane i 1 izmeljenu bananu. Peci na 180 C, u prethodno zagrejanoj rerni 20 minuta. Ostaviti da se hladi.

Dok se mafini peku, slatku pavlaku umutiti sa šećerom, pa filovati prohladne mafine i dekorisati lomljenom čokoladom.

Savet