

Mafini od palente sa pudingom i orasima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kukuruzne palente
- **1,2 l** vode
- **25 g** margarina
- **2 kašike** šecera

Za fil:

- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **1/2 l** mleka
- **2 kašike** šecera
- **50 g** sitno iseckanih oraha

Za preliv:

- **50 g** bele čokolade
- **maloulja**

Priprema

U odgovarajuću posudu sipajte vodu, dodajte šećer, margarin i ostavite da se kuva. Kada voda provri smanjite temperaturu i postepeno dodavajte palentu, uz neprekidno mešanje da se ne bi stvorile grudvice. Kalup za mafine premažite uljem i napunite smesom od palente. Na sredini napravite udubljenje i ostavite da se prohlade. Puding razmutite u malo mleka, a ostatak skuvajte sa šećerom. Potom u mleko zakuvajte raznuceni puding,

dodajte seckane orahe i kuvajte dok se ne zgusne. Prohlaene mafine složite na tacnu za posluživanje. I napunite pripremljenim filom.okoladu otopite na niskoj temperaturi na malo ulja i prelijte ohladjene mafine.

Savet