

## *oko mafini*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **255 g**brašna
- **3 kašike**kakao praha
- **2 kašice**esode bikarbone
- **1/2 kašice**cesoli
- 2jajeta
- **180 g**šecera
- **180 ml**mleka
- **120 ml**kuvane crne kafe
- **170 g**otopljenog maslaca

#### **Ganaše krem:**

- **1 dl**slatke pavlake
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **20 g**maslaca

### **Prepuna**

Pomešati brašno, kakao, sodu bikarbonu i so. Posebno umutiti jaja sa šecerom dok ne pobele. Dodati mleko, kafu i rastopljeni maslac. Zatim umešati suve sastojke. Puniti papirne korpice za mafine do 2/3 visine i peci u forni zagrejanoj na 170 stepeni, oko 20-30 minuta.

okoladu rastopiti sa slatkom pavlakom i maslacem, pa ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Zatim smesu sipati u špric i ukrašavati kolace.

### **Savet**

Umesto ganaše krema možete koristiti bilo koji šlag krem.