

oko mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 255 g brašna
- 3 kašike kakao praha
- 2 kašice sode bikarbone
- 1/2 kašice soli
- 2 jaja
- 180 g šećera
- 180 ml mleka
- 120 ml kuvane crne kafe
- 170 g topljenog maslaca

Ganaše krem:

- 1 dl slatke pavlake
- 100 g čokolade za kuvanje
- 20 g maslaca

Priprema

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

okoladu rastopiti sa slatkim 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.