

Mafini sa eurokremom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g brašna
- 100 g crne **Menaž** čokolade
- 3 kašike eurokrema
- 120 g margarina

Priprema

Na pari rastopiti margarin, čokoladu i eurokrem.

U činiji umutiti sneg od belanaca, pa potom dodati šećer i mutiti. Potom dodati umućena žumanca.

Kada sve dobro umutite, dodajte u mlazu prohladnelu smesu (koju ste kuvali na pari), uz neprestano mućenje.

Na kraju dodati brašno i sve sjediniti žicom za mućenje da nema grudvica.

Sipati u pleh za mafine, pouljen i posut kakaom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C. Peci otprilike 15-20 minuta.

Savet

Ja sam ih ukrasila šlagom i mrvicama radi izgleda, i estetike.