

Mafini sa eurokremom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **100 gšecera**
- **100 gbrašna**
- **100 gcrne Menaž cokolade**
- **3 kašikeeurokrema**
- **120 gmargarina**

Priprema

Na pari rastopiti margarin, cokoladu i eurokrem.

U ciniji umutiti sneg od belanaca, pa potom dodati šefer i mutiti. Potom dodati umucena žumanca.

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

Na kraju dodati brašno i sve sjediniti žicom za mucenje 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.