

Mafini Gde Me-naže



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** šoljebrašna
- **200 g** Menaž cokolade
- **2** šolješecera
- **2** kašicicesode bikarbone
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1/2** kašicicekrupne morske soli
- **2** jajeta
- **1** šoljajake crne kafe
- **150 g** tankih režnjeva slanine
- **1** šoljamlacenicice ili pitkog jogurta
- **1/2** šoljebiljnog ulja
- **200 ml** pavlake

Priprema

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. U tiganju ispecemo slaninicu dok bude reš. Izmravimo je i ostavimo sa strane. Istopimo cokoladu u ciniji sa loncem u kome kuva voda. Imešamo brašno, šećer prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so..U sredini ulupamo dva jaja. Dodamo, mlacenicu i kafu. Sve sjedinimo u glatku masu. Dodamo istopljenu i ohlaenu cokoladu i polovinu slanince. Drugu polovinu sacuvamo za garniš. Sipamo u mafinarnik. Pecemo u predgejanoj rerni 25 minuta.

Kad se mafini ohlade, dodamo na vrh prvo ostatak izmravljene slanine, pa fil od cokolade i pavlake, Gde Me naže.

Savet

Još jedna neuobičajena kombinacija koja savršeno funkiconiše Ime ovog mafian je nastalo pukim slušajem. Kako ovih nedelja sve što pešem ima kao sastojak čokoladu (Nagrada igra recepti sa Menaž čokoladom) moram da pozivam ljude u goste, Kako bi smo inače sve pojeli! E sad među tim gostima ima i onih koji ne vole slatko. Znam, teško je zamisliti ali eto ima ih. Tako i moj drugar Miodrag. Ja mu doskočim i napravim ove mafine. On se malo nećkao ali u gostima je pa iz pristojnosti zagriže ili sam možda sa čokoladom izgovorila tiho, a sa slaninom glasno. Bilo kako bilo zagriže on i uzviknu: O gde Me naže. Svi smo se smejali, mafin pojedena i odobrena kao super kombinacija. Pa izvolite probajte