

okoladni mini mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- 5jaja
- **180 g**šecera
- **1 prstohvat** soli
- **2 prstohvata**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun - naribana korica
- **50 g**maslaca
- **100 g**Menaž cokolade
- **100 g**brašna
- **100 g**mlevenog badema

Glazura:

- **150 g**Menaž cokolade
- **1.5 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutiti žumanca sa polovinom kolicine šecera, dodati so, cimet, vanilin šecer i rendanu koru limuna. Maslac otopiti i ostaviti da se prohladi. Umutiti belanca sa drugom polovinom šecera u cvrst sneg.

Sjediniti ove dve smese i na kraju u nju dodati otopljeni maslac, otopljenu cokoladu, brašno i bademe. Sve ovlaš sjediniti i sipati u kalupe (papirne korpice) i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Glazura: Prokuvati pavlaku do kljucanja i dodati cokoladu i mešati na tihoj vatri dok se masa ne sjedini. U prohlauenu glazuru umakati mafine i na kraju ukrasiti.

Savet

Uživajte :)