Punjeni mafini s lešnikom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **100 g**margarina
- **150 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1** limun (kora)
- **100 g**šecera
- **3 kašike**mleka

Za fil:

- **1/2 kesice**pudinga od lešnika
- **1,5 dl**mleka
- **1 kašika**šecera

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šlag krema

Priprema

Umutimo margarin sa šecerom. Dodamo jaje, brašno, prašak za pecivo i narendanu (dobro opranu) koru limuna. Dobro umutimo. Dodamo i mleko.

Skuvamo puding sa kašikom šecera. U kalupe stavimo kašiku smese...

...pa stavimo kašicicu pudinga, pa opet kašiku smese.

Pecemo mafine na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se ohlade ukrasimo umucenim šlagom.

Savet

:-)