

okoladni mafini, karamel sos



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za mafini:

- 2 šoljebrašna
- 1/2 šoljekakaoa
- 3/4 šolješecera
- 1 kašikapraška za pecivo
- 1/2 kašicicesoli
- 1/2 šolje ulja
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljekisele pavlake
- 2velika jajeta
- 1 kašicicavanilin šecera

Karamel sos:

- 1 šoljašecera
- 6 kašikaslanog putera
- 1/2 šoljepavlake
- 1 kašicicakrupne morske soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 175 stepeni Celzija. Pripremimo mafinarnik (12 komada). U velikoj ciniji umešamo

brašno, kakao, šećer so i prašak za pecivo. U sredinu te mešavine dodamo ulje, pavlaku, mleko, jaja i vanilu.

Sipamo testo u pipremljeni mafinarnik puneci sve do vrha.

Pecemo 18-20 minuta. Kad su peceni, ostavimo da se ohlade oko 10 minuta.

Dok se mafini peku pripremimo karamel sos. Istopimo šećer, mešajući dok dobije lepu tamno zlatnu boju. Pazimo da ne izgori. Uspemo šećer, pažljivo jer ce jako provriti Kad je šećer istopljen polako uspemo pavlaku, takoe pažljivo. Ostavimo da vri oko 1 minut. Ostavimo da se ohladi pa dodmo so i zatim sa kesom za filovanje sipamo na vrh mafina. Ja sam još koristila i fil od šecera u prahu, putera i mleka.

Savet

Mafina zaista ima milion vrsta, slanih slatkih, udnovatih ali veinom ukusnih. Ja obožavam slan karamel sos od prvog put kad sam ga skeptino probala.