

Mafini sa bananom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **50 g** kakaoa
- **2** banane
- **300 g** čokolade
- **50 g** šećera
- **150 ml** mleka
- **150 g** margarina
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo

Za dekoraciju:

- **200 g** karamel bombona
- **100 ml** mleka
- **1** banana

Priprema

Umutimo penasto jaja sa šećerom. Onda dodamo margarin i dobro umutimo. U drugoj posudi izgnjecimo banane, pa ih dodamo. Dobro pomešamo. U drugoj posudi pomešamo kakao, brašno i prašak za pecivo, pa dodamo i dobro pomešamo. Dodamo i mleko. Na kraju izrendamo ili isecemo na sitne kockice čokoladu pa umešamo. Pecemo u plehu za mafine u papirnim korpicama. A može i u silikonskim kalupima. Pecemo dok ne narastu i kada gurnemo cackalicu se ništa ne lepi.

Za preliv otopimo na pari bombone sa mlekom. Stavimo po kašiku na svaki mafin i po krišku banane.

Savet

:)