

Nebeski mafini



težina: **lako**

za: **12 osoba**

време припреме: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **50 g** margarina
- **3** žumanceta
- **8 kašika** šećera
- **2 kašike** kakao
- **9 kašika** brašna
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2 dlm** mleka
- **3 kašika** mlevenih pistaca

Za fil:

- **5 kašika** slatko od rendanih dunja
- **3** belanca
- **5 kašika** šećera
- **3 kašika** šećera sa prirodnim aromom narandže
- **200 g** aronije
- **nekoliko** pistaca za dekoraciju

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti margarin i izmiksati ga. Dodati žumanca i šećer i sve zajedno miksati. Kad se lepo sjedini dodati kakao, brašno, sodu bikarbonu, mleko i pistace. Sve zajedno umutiti mikserom. Puniti modle za mafine. Testo je dovoljno za 12 mafina ali su moji bili razlicitog oblika i velicine pa sam napunila 8.

Ne puniti ih do vrha da bi mogli da narastu.

Pri kraju pecenja, kad uhvate koricu izvaditi iz rerne i premazati sa slatkom od rendanih dunja i na svaki kolac staviti po nekoliko aronija.

Vratiti ponovo u rernu da se dopece. Za to vreme umutiti belanca u cvrst šam, dodati šećer i sve zajedno mutiti. Izvaditi mafine iz rerne i svaki dekorisati umucenim samom. Ja sam stavila u špric za torte i time dekorisala svaki mafin. Odozgo opet staviti po nekoliko zrna aronije.

Vratiti ponovo u rernu još 10-ak minuta da se suši. Smanjiti temperaturu na 150 C. Izvaditi iz rerne i pustiti da se prohladi, posuti šećerom sa prirodnom aromom narandže i dekorisati pistacima i aronijom. Uživati u nesvakidasnjem ukusu.

Prijatno.

Savet

Umesto pistaa možete koristiti lešnik ili orah, umesto slatka od rendanih dunja možete bilo koji džem ili neko drugo slatko, a umesto aronije neko drugo voe po želji. Neete se pokajati u bilo kom sastavu, a ja vam preporuujem baš ovu kombinaciju. Prijatno.