

Mafini prefini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **220 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **170 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **80 ml** suncokretovog ulja
- **200 ml** mleka

Za sirup:

- **1** narandža (isceen sok)
- **3 kašike** šecera

Za kremu:

- **62 g** mekšalog maslaca
- **125 g** šecera u prahu
- **50 g** topljene bele cokolade
- naribana korica narandže

Priprema

Rernu uključiti na 170°C da se zagreje dok pripremate testo. Kalup za mafine obložiti papirnim korpicama.

U jednoj posudi pomešati prosejano brašno sa praškom za pecivo, šećer i vanilin šećer. U drugoj posudi pomešati ulje, lagano umuceno jaje i mleko. Mokre sastojke dodati u suhe sastojke i lagano promešati špatulom taman da se sjedine. Smesom napuniti papirne korpice i peći ih u zagrejanom rerni 15-20 minuta.

Izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se prohlade 10 minuta. U međuvremenu pripremiti sirup: U zdělci pomešati isceeni sok od narandže i šećer (sirup ne treba zagrejavati, samo dobro promešati da se šećer otopi u narandžinom soku). Još tople mafine preliti sa pripremljenim sirupom da se dobro natope, a onda ih ostaviti da se ohlade do kraja (pre nego ih ukasite kremom).

U posudi mikserom razradite maslac dok ne postane svetao i lagane teksture. Dodajte mu šećer u prahu i miksajte još 5 minuta da se sastojci sjedine, a zatim umešajte belu cokoladu (koju najpre otopite na pari i prohladite) i naribanu koricu narandže. Kremu stavite u poslasticarski špric i njome ukasite svaki mafin po vrhu (nanoseći kremu spiralno u krug). Rashladiti ih u frižideru, a pola sata pre posluživanja izvaditi ih i ukasiti po želji. Prijatno :)

Savet