

Mafini sa kokosovim mlekom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g šecera
- 100 ml ulja
- 250 ml mleka
- 100 g seckane čokolade
- 100 ml kokosovog mleka

Fil:

- 300 ml slatke pavlake
- 100 ml kokosovog mleka

Priprema

Izmutiti jaja. Dodati šećer, pa kada pobeli dodavati i ostale sastojke: brašno, ulje, mleko, prašak za pecivo i kokosovo mleko. Na kraju kašikom umešati iseckanu cokoladu. Napuniti kalupe za mafine.

Staviti da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni. Pecene mafine izvaditi iz kalupa. Slatku pavlaku i kokosovo mleko pomešati i ostaviti u frižider dok se hlade mafini. kada se mafini malo prohlade ostrim nožem izravnati gornju površinu. Izmutiti slatku pavlaku zajedno sa kokosovim mleko, sipati u špric za torte i filovati mafine.

Savet