

Mafini sa kokosovim mlekom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2jajeta
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **100 g**sekane cokolade
- **100 ml**kokosovog mleka

Fil:

- **300 ml**slatke pavlake
- **100 ml**kokosovog mleka

Priprema

Izmutiti jaja. Dodati šecer, 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 kososvo mleko pomešati i ostaviti u frižider dok se hlađe mafini. kada se mafini malo prohlade ostrim nožem izravnati gornju površinu. Izmutiti slatku pavlaku zajedno sa kokosovim mlekom, sipati u špric za torte i filovati mafine.

Savet