

## **Jelkice (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **270 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**šecera
- **100 g**margarina
- 2jajeta
- **150 ml**jogurta
- **5 kašikamleka**
- **150 g**otopljene cokolade
- **250 g**šlag krema
- zelena prehrambena boja
- perlice u boji

### **Priprema**

Omekšali margarin, dobro umutiti sa šecerom pa postepeno dodavati jaja, jogurt i mleko. Mešati dok smesa ne postane glatka. Brašno i prašak za pecivo pomešati pa dodati prethodnoj smesi uz neprestalno mešanje dok ne postane kompaktna. Na kraju dodati otopljinu cokoladu. Smesu izliti u podmazani silikonski kalup za mafine. Peci na 180 C 20-25 minuta. Umucen šlag krem obojiti prehrambenom zelenom bojom i špricem istiskivati i formirati grancice jelke na ohlaenim mafinima. Ukrasiti dekorativnim kuglicama u boji.

### **Savet**