

Mafini za Deda Mraza :)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crne čokolade za kuvanje
- **150 g** margarina
- **150 g** šećera
- **150 g** brašna
- **3** jajeta
- **po želji** voće

Priprema

Prvo ulupamo dobro belanca sa šećerom, pa onda tek dodatno žumanca.

Istopiti čokoladu sa margarinom na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi pre nego što je dodamo u smesu koju smo prethodno umutili.

Na kraju dodati prosejano brašno i sve lepo sjediniti, dok smesa ne postane kompaktna.

Polovinu smese sipati u kalupe za mafine, pa zatim dodati voće po želji (ja sam u ovom slučaju koristila maline, jer dodaju notu svežine pored toliko čokolade :))

Ukoliko želite, možete već tako peći mafine. Ja volim da voće bude prekriveno sa još malo smese, i da bude malo iznenađenje za moje goste.

Tako pripremljene mafine peci u prethodno zagrejanj rerni na oko 200 C oko 10-ak minuta (sve zavisi od rerne- mojoj je trebalo tacno 15 minuta). Služiti toplo ili hladno, izbor je vaš.

Služiti uz slatku pavlaku radi kontrasta i dekoracije. Prijatno! :)

Savet

Ukoliko niste sigurni da li su mafini gotovi možete proveriti starim trikom- akalicom (ako ništa ne ostane na njoj znai da su spremni). Ko voli manje slatko može staviti 100 g šeera.