

Mafini sa žele bombonama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **50 g** kakaoa
- **100 g** šecera
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mleko
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **200 g** čokolade
- **300 ml** slatke pavlake
- **200 g** žele bombona
- **1 kesica** šlag krema od vanile

Priprema

Izmutiti sastojke. jaja, mleko, šecer, ulje, prašak za pecivo, brašno i kakao. Smesu sipati u kalup za mafine, puniti ih samo do pola zato što ce da narastu. Dovoljno je za 24 mafina (2x12). Kada se mafini ispeku sacekati da se ohlade. Onda im nožem iseci vrh odnosno skinuti im kopicu. Malom kašicicom izdubiti mafine tako da dno ostane. Izmutiti šlag krem vanilu prema uputstvu sa kesice, pa pomešati sa seckanim žele bombonama. Napuniti mafine. Izmutiti slatku pavlaku pa pomocu šprica naneti šlag preko šlag krema od vanile. Vratiti mafinima kopicu, istopiti čokoladu pa preliti preko svakog mafina.

Savet