

# *Mafini sa cokoladnim filom*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Mafini:**

- **125 g**brašna
- **65 g**secera
- **1 kesica** vanil šecera
- **25 g**kakaoa
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 prstohvatsode** bikarbone
- **1 prstohvatsoli**
- **60 g**margarina
- **125 ml**mleka
- **1jaje**
- **50 g**cokolade sa lešnicima i suvim grožem

### **oko fil:**

- **100 ml**slatke pavlake
- **80 g**cokolade za kuvanje

## **Dekoracija:**

- **100 mlslatke pavlake**

## **Preparacija**

oko fil: Prvo pripremiti coko fil. Slatku pavlaku otopiti na laganoj vatri sa cokoladom, ostaviti da se prohlađi 10 minuta pa staviti u frižider da se stegne.

Kada se fil stegao izvaditi iz frižidera i umutiti mikserom. (Držala sam u frižideru sve dok nisam pocela sa dekoracijom).

Mafini: Sjediniti suve sastojke pa dodati margarin prethodno otopljen na laganoj vatri i prohlaen, mleko i jaje. Sve dobro umutiti mikserom pa u smesu dodati iseckanu cokoladu, promešati varjacom i smesu sipati u kalupe za mafine. Peci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta na 180 stepeni. Mafine ostaviti da se ohlade.

Dekoracija: Ohlaenim mafinima odseći vrh (kapice), zatim izdubiti sredinu.

Pomoći šprica puniti sa cokoladnim filom i umucenom slatkom pavlakom, posuti sa struganom cokoladom.

Zatim poklopiti „kapicama,,

Pripremljen mafincic :)

## **Savet**

Sastojci su za 6 mafina.