

Jagodica bobica mafini



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 10 kašika šecera
- 10 kašika ulja
- 1 kisela pavlaka
- 6 kašika jogurta
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za punjenje mafina:

- 500 g jagoda
- 250 g vode
- 1 pudinga od jagode
- 5 kašika šecera

Preliv:

- 50 g cokolade

Priprema

Odvojiti belanca pa umutiti sa šećerom, pa dodati žumanca, pavlaku, jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sipati u kalupcice i peći na 200 stepeni 20 minuta.

Za to vreme pripremiti fil. Jagode naliti sa vodom, dodati šećer i kuvati, pustiti da vri nekoliko minuta pa dodati puding pa kratko prokuvati, da ne bude mnogo gusto.

Pecene mafine ostaviti da se skroz ohlade, pa im odseci 'poklopcice' i izdubiti sredinu, pa ih puniti filom od jagoda i vratiti poklopcice.

Preliti prelivom od jagoda, pa rastopljenom cokoladom i staviti po jednu jagodicu na vrh.

Savet

Hvala na poklonu, od srca! Ovo su prvi mafini iz njega nadam se da e vam se dopasti.