

Mafini sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **10 kašika** šećera
- **10 kašika** jogurta
- **10 kašika** ulja
- **3 kašike** kakaoa
- **10 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šlag krema
- **250 ml** mleka
- **200 g** eurokrema

Priprema

Umutiti 2 belanceta sa šećerom, dodati žumanca, a zatim jogurt, ulje, kakao i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano varjačom izjednčiti smesu.

Silikonski kalup za mafine puniti do pola sa smesom, a onda u sredinu staviti lagano po kašičicu eurokrema i dopuniti smesom za mafine. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C. Pecene mafine narežati na tanjir.

Šlag kremu umutiti sa mlekom i dodati 2 kašike eurokrema i dobro izmiksirati.

Ohlaene mafine ukrasiti sa šlagom i posuti sekanim orahom.

Savet