

Mafini sa višnjama (5)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 200 g višanja
- 3 jajeta
- 150 g margarina
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 150 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašik cimeta
- 120 g mlevenih oraha
- 100 g čokolade

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Višnje dobro ocediti i ostaviti 12 komada za ukrašavanje. Namastiti kalup za mafine i staviti u frižider. Penasto umutiti jaja sa šećerom, vanilin šećerom i margarinom. U tu smesu dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i cimetom. Mešajte mikserom dok testo ne postane glatko. U drugoj ciniji pomešajte mlevene orahe, iseckanu čokoladu i višnje, pa dodajte u testo. Promešajte dobro da se sastojci sjedine. Ugrejte rernu na 200 stepeni i kalup izvadite iz frižidera. Napunite kalup testom. Testo pecite 25 minuta. Kad su gotovi mafine ostavite da se ohlade 10 minuta, pa ih izvadite iz kalupa.

Za glazuru otopite čokoladu sa 3 kašike ulja. Uхватите mafine за dno i samo vrh umocite u čokoladu. Odozgo ih ukrasite višnjom.

Savet