Menaž u srcu mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g**margarina
- **130 g**šecera
- **2**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**cokolade
- **2 kašike**džema od kajsija
- **120 ml**slatke pavlake
- **2 kašike** prah šecera

Priprema

Penasto umutiti margarin i kristal šecer, pa dodati jedno po jedno jaje uz mucenje.

Mutiti dok se se zgusne smesa.

Dodati jogurt, 150g otopljene cokolade, pa dodati i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Dodati 2 kašike džema od kajsija, pa sjediniti ponovo.

Smesu izliti u korpice i peci na 180C 20 minuta.

Ispecenim i ohladjenim mafinima iseci kapice.

Mafine nafilovati slatkom pavlakom, prethodno umucenom sa prah šecerom, a na kapicama nožem izrezati srca. Kapice staviti preko slatke pavlake, pa srca popuniti preostalom otopljenom, prohladjenom cokoladom.

Savet