

Punjeni cokoladni mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **360 g**brašna
- **180 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**kakaoa
- **1**jaje
- **180 ml**jogurta
- **100 ml**cokoladnog mleka
- **100 ml**ulja
- **1** kesica praprška za pecivo

Krem:

- **200 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Krem: Prvo se sprema krem, da bi se stegao, dok se spremaju mafini. Pavlaku staviti u manju šerpicu i staviti na vatru, da se ugreje. Ne sme da provri. U drugu šerpicu izlomiti cokoladu, pa je prelit, vrelom, pavlakom i dobro umutiti, žicom za mucenje. Dobijeni penasti krem ohladiti na sobnoj temperaturi, pa ga ostaviti u frižider, da se stegne.

Testo za mafine: U vanglicu razbiti jaje i umutiti ga, uz dodavanje šecera. Dodati jogurt, ulje i cokoladno mleko.

Dobro sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i kakaom, pa dodati u umucenu smesu. Na kraju dodati cokoladu, prethodno rastopljenu na pari. Dobro umutiti, da se cokolada sjedini sa ostalim sastojcima.

U kalupe za mafine staviti papirne korpice i sipati testo, do 2/3 zapremine papirnih korpica. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecene mafine izvaditi i ohladiti.

Ohlaene mafine, pažljivo, ne vadeci ih iz papirnih korpica izdubiti, ostavljajuci po 5 mm, sa strane. Izvanao testo izmrviti.

Izvaditi krem iz frižidera (koji je trebao da se stegne) i mikserom dobro umutiti. Odvojiti 1/3 krema i pomešati sa izmrvljenim testom. Dobijenom smesom napuniti mafine. Ostatak krema staviti u špric za ukrašavanje i ukrasiti svaki mafin. Preko krema rasporediti, jestive, perlice i šecerne cvetice.

Savet