Krofna mafini sa coko pudingom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za mafini:

- **1**jaje
- **150 g**šecera
- **65 ml**ulja
- **175 ml**mleka
- **230 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **2 kašicice**praška za pecivo

Za puding:

- **200 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **20 g**pudinga od cokolade

Premazivanje mafina:

- **2 kašike**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **po potrebi**šecer (za valjanje mafina)

Priprema

Prvo pripremiti puding. Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šecerom da provri pa u provrelu smesu dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje.

Mafini: Jaje umutiti sa šecerom, zatim dodati ulje i mleko pa sve umutiti. Na kraju dodati brašno, so i prašak za pecivo i sve dobro umutiti.

Smesu sipati u kalupe za mafine i peci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta na 175 stepeni. Pecene mafine ostaviti da se ohlade.

Ohlaen puding sipati u špric za ukrašavanje pa ohlaene mafine pomocu šprica puniti sa pudingom.

Margarin otopiti pa pomocu cetkice otopljenim margarinom premazivati vrhove mafina, a zatim vrhove mafina uvaljati u šecer pomešan sa kesicom vanil šecera.

Presek.

Savet