Mafini sa breksvama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**brašna
- **100 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2**jajeta
- **3 kesice**vanilin šecera
- **50 g**rendane cokolade

Fil:

- **300 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **125 g**margarina
- **500 g**breskvi
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Izmutiti jaja, šecer, ulje, mleko, rendanu cokoladu, prašak za pecivo i vanilin šecer. Smesu sipati u kalup za mafine. Puniti ih samo do pola, zato što ce da narastu. Dovoljno je za 24 mafina (2x12). Kad se mafini ispeku sacekati da se ohlade. Onda im nožem iseci vrh odnosno skinuti im kapicu. Malom kašicicom izdubiti mafine tako da dno ostane.

To testo izmrviti rukama. Staviti mleko sa šecerom da se kuva. Dodati margarin. Kada se sve istopi i pocne da vri ukuvati puding. Kada se puding skuva skloniti ga sa vatre. Dodati izmrvljeno testo i iseckane breskve, pa sve lepo izmešati i sjediniti kašikom

Napuniti izdubljene mafine filom, izmutiti slatku pavlaku. Pomocu šprica za kolace istiskati slatku pavlaku na mafine. Ukrasiti komadicima breskve.

Savet