

Mafini sa cokoladom, kakaom i rumom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **1 caša** jogurta
- **2,5** cašebrašna
- **1/2** caše ulja
- **3 kašike** kakaoa
- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ruma
- **3 kašike** fruktoze
- **100 g** šlag kreme
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja sa fruktozom.

Dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i ulje.

Sjediniti, a zatim smesi dodati i kakao i rum.

Na kraju umešati narendanu cokoladu.

Kalup za mafine puniti 2/3 i peci u zagrejanoj rerni na 200 C.

Kada se ohlade dekorisati umucenom šlag kremom.

Prijatno, uživajte :-)

Savet

Šlag krema pored boljeg izgleda daje i bolji ukus mafinima, tako da savetujem da je ne izostavite. Mafini sa rumom, kakaom i okoladom obogaeni kremastim folom, pravi raj za nepce :-)