Novogodišnji Rudolfi :)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **200 g**crne cokodade
- **100 g**šecera u prahu
- **50 g**brašna
- **2**jajeta
- **2**žumanceta
- **1/2 kesice**paška za pecivo
- **100g**margarina

Za irvase:

- **nekoliko**m&m's crvenih bombonica
- **malo**bele fondan mase
- **po potrebi**perece
- **par rebara**crne cokolade

Priprema

Istopiti cokoladu sa margarinom na tihoj vatri i ostaviti par minuta da se prohladi. Zatim žicom dobro ulupati jaja, dodati šecer u prahu, istopljenu cokoladu i sve promešati. Na kraju dodati prašak za pecivo u prosejano brašno, pa sve lepo sjediniti. Dobijenu masu sipati u silikonske kalupe za mafine i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 210 C oko 10 minuta. Ostaviti ih sa strane da se lepo ohlade pre dekorisanja.

Istopiti cokoladu pa njom premazati mafine od gore. Pažljivo postaviti perece sa obe strane kako bi formirali rogove. Zatim razvuci beli fondan i postaviti u centar mafina, pa preko staviti po jednu crvenu m&m's cokoladicu za nos. Na kraju staviti oci (ove na slici su kupljene, plasticne), mada može se napraviti takodje od fondan mase beonjaca, pa cokoladom napraviti zenice. :)

Savet

Deca e sigurno uživati pravei ove Rudolfe uz vašu pomo. :))