

Zaher mafini



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- **150 g**šecera
- **120 g**butera
- **120 g**brašna
- **1 prstohvatsoli**
- **100 g**cokolade
- **1 kašikakakaoa**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **3 kašikedžema od kajsija**

Premaz:

- **2 kašikedžema od kajsija**

Glazura:

- **100 g**cokoladne glazure

Priprema

Ukljuciti rernu na 180 stepeni da se zagreje. Na ringli ili u mikrotalasnoj rerni otopiti puter sa cokoladom za mafine. Smesu malo prohladiti i tek tada je dodati ostalim umucenim sastojcima.

U posudi umutiti jaja sa šećerom, dodati so, kakao, brašno, prašak za pecivo, džem i sve zajedno sjediniti da bude jednolicna smesa. Na kraju dodati prohlaen puter sa cokoladom, sjediniti i puniti kalupe za mafine do 3/4 visine. Staviti mafine u zagrejanu rernu i peci ih 25 minuta na 180 stepeni.

Izvaditi mafine iz kalupa i još tople ih premazati džemom od kajsija po površini svakog. Ostaviti mafine da se dobro ohlade i džem stegne.

Za glazuru zagrejati cokoladnu glazuru u mikrotalasnoj ili na ringli u vodenom kupatilu. Dobro je pomešati i kašicicom stavljati po vrhu svakog mafina koliko želite glazure. Nakon toga ostaviti mafine u frižideru najmanje 1 sat da se glazura lepo stegne.

Poslužiti mafine i uživati.

Savet

Od ove mere dobijete 12 mafina standardne veliine.