Menaž mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **2**jajeta
- **175 g**šecera
- **150 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **350 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **12**papirnih korpica
- Za glazuru i dekoraciju:
- **200 g**cokoladne glazure
- **100 g**cokolade

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja i šecer, dodati omekšali margarin, potom dodati mlako mleko i lagano mutiti mikserom. Potom mikser iskljuciti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. U kalup za mafine staviti papirne korpice...

...te u svaku sipati pripremljenu smesu,ali samo do polovine korpice (kao na slici).

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotove mafine izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade.

Potom ih preliti cokoladnom glazurom i posuti rendanom cokoladom.

Korpice izvaditi iz kalupa, servirati te poslužiti.

Savet

Mafine sam napravila uz pomo kalupa koji sam dobila od našeg portala Recepti.com kao nagradu za recept nedelje. Prezadovoljna sam, koristim ga ve godinu dana, a kalup je kao nov. Još jednom se zahvaljujem svima u redakciji i pozdravljam vas, kao i sve kulinarke i korisnike našeg najboljeg portala.