

## **oko plazma mafini**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2jaja**
- **1 caša od 200ml šecera**
- **1 caša od 200ml mleka**
- **1 caša od 200ml mlevene plazme**
- **50 g cokolade**
- **60 g putera**
- **1 kesica prasha za pecivo**
- **1 caša od 200ml brašna**

#### **Za ukrapšavanje:**

- **1 caša od 200ml cokoladne glazure**
- **100 g šarenih bombonica**
- **100 g šlag kreme**

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati otopljeni puter i seckanu cokoladu. Promešati pa dodati mleko, mlevenu plazmu pršak za pecivo i brašno. Smesa je rea, ali tako i treba da bude. U pleh za mafine staviti papirne korpice pa u korpice sipati smesu ali ne do kraju jer ce mafini malo porasti. Peci na 180 stepeni 20 minuta Mera je za 18 mafina.

Šlag umutiti sa 100ml hladne vode Pa ukrasiti ohladjene mafine sa šlagom . Mafine ukrašene sa šlagom staviti

da se ohlade u frizider

Dobro ohladiti mafine.

Glazuru staviti u ciniju sa vrelom vodom. Otvoriti cašicu pa sa kašikom napuniti poslasticarsku kesu. Vrh kese odrezati i šarati ohladjene mafine po želji.

Mafine ukrasiti sa šarenim bombonicama.

Mafine možete ukrasiti i samom cokoladnom glazurom, ali deca ce se obradovati ako su šareni.

### **Savet**

Recept za mafine sam dobila od moje drugarice Marine Stanojevi hvala za recept Maki