

Posni kokos rum mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** šecera
- **na vrh noža** soli
- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** kokosa
- **2 kašike** kandirane korice od narandže
- **1 dl** ulja
- **2,5 dl** kisele vode

Za filovanje:

- **po potrebi** eurokrem
- **po potrebi** rum

Dekoracija:

- **2 kesice** šlaga
- **po potrebi** rendana cokolada

Priprema

U dublju posudu sipati ulje i kiselu vodu, brašno prosejati sa praškom za pecivo pa dodati u posudu. Zazim umešati šecer, so, kokos i kandirane korice od narandže. Sve sjediniti kašikom i ispeci mafine na 200 C.

Svakom ohlađenom mafinu odseci vrh, ostaviti sa strane, a mafine izdubiti oštirim nožicom. Mrvice staviti u činijicu, dodati im eurokrem i malo ruma po ukusu. Umutiti 2 kesice šlaga pa malo dodati u fil. Napuniti mafine, vratiti, vrhove i preko njih staviti šlag.

Savet