

Mafini (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 80 g šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 ml jogurta
- 200 g brašna
- 50 g lešnika
- 2 pune kašikenekog krema sa lešnikom
- 10 kašikaulja

Glazura:

- ostatak od 200 g krema sa lešnikom
- malocokolade
- malolešnika iseckanih

Priprema

Ovde ce vam otici ukupno 200 g eurokrema, nutelle ili neki drugi krem sa lešnikom. U zdelu staviti jaja, dodati šecer, vanilin šecer i dobro izmutiti. Potom dodati ulje, jogurt, izmešati, sve mikserom, dodati brašno. Kod mene su bila manja jaja pa mi je otišlo toliko brašna, a ako imate veca, verovatno ce trebati još kašika. Dodati prašak za pecivo i izmešati mikserom. Smesu podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti 2 kašike krema sa lešnikom (eurokrem.....). U drugi svetli deo dodati iseckane lešnike. U tepsiju za mafine staviti korpice i puniti, jedna kašika svetlog, jedna kašika tamnog testa. Kad ste ih napunili možete malo cackalicom išarati testo. Od ove

smese se dobije 12 mafina. Peci na 180 stepni. Nakon dvadesetak minuta cackalicom proverite da li su se ispekli. Izvadite mafine i ostavite da se ohlade. U šerpu stavite vodu da provri, u drugu šerpu manju stavite krem i stavite u šerpu sa vodom, mešajte i kad se malo razredi kašikom stavljajte na mafine. Pospite rendanom cokoladom i lešnicima dok je krem topao da se zalepi. :) Uživajte u finim mafinima. :)

Savet