

Mafin kolac i mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **1 kesica** pudinga od valine
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **200 g** mekog margarina
- 3 jajeta
- **1 dL** mleka

Ostalo:

- **po potrebi** višnje
- **po potrebi** seckani lešnici
- **po potrebi** seckane mlečne karamele

Ganache krem:

- **100 g** čokolade
- **50 ml** slatke pavlake

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo i pudingom. Sipati u činiju za mešenje. U to odmah dodati meki

margarin, vanil šećer, cela jaja i mleko. Umutiti mikserom. U kalup za mafine staviti korpice, sipati malo mase preko staviti višnje (koje smo prethodno uvaljali u brašno) opet preko testo, ali ne do vrha korpice. Od gore opet staviti višnje (koje nisu bile u brašnu). Par korpica napuniti testom, ubaciti seckane karamele, seckane lešnike. Preko opet staviti testo i pobacati od gore seckane lešnike. Peci na 180C.

Pecene mafine ohladiti i posle posuti prah šećerom.

Preostalo testo sam sipala u mali okrugli pleh i po njemu pobacala višnje, seckane karamele, seckane lešnike i ispekla na 180C. Na hladan kolac sam stavila ganche. (Ugrejati slatku pavlaku, ali ne do vrenja, dodati seckanu cokoladu i mešati da se otopi. Staviti u frižider i kad se ohladi umutiti staviti preko kolaca.

Savet