

## *Muffini sa kokosom i cokoladnim filom*



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **450 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **50 g** cokolade za kuvanje
- **150 g** margarina
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** šećera u prahu

#### **Za muffine:**

- **2** jajeta
- **100 g** šećera
- **1** vanil šećer
- **100 g** brašna
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **4 kašike** kakaoa
- **100 g** kokosa
- **100 g** margarina
- **100 g** cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Od 450ml mleka odvojiti malo za puding, ostatak staviti da se kuva. Razmutiti puding u malo mleka sa 4 kašike šećera, kad mleko provri uliti i mešati žicom dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi, kad se ohladi penasto umutiti margarin sa 4 kašike šećera u prahu i polako dodavati fil i sve lepo izmutiti da se sjedini.

Umutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom, dodati omekšali margarin, zatim dodati brašno koje smo izmešali sa kakaom i praškom za pecivo, kokos i sve lepo izmešati. U smesu dodati iseckanu čokoladu za kuvanje. Kalup za muffine puniti do pola dobijenom smesom i peći u zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta. Kad se muffini prohlade spric puniti filom i filovati ih. Prijatno! :)

## **Savet**

Veoma ukusni i so?ni muffini, brzo se spremaju i odli?ni su za ljubitelje ?okolade. :)