

## *Stracatela mafini*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za mafine**

- **4** belanceta
- **1** **caša** šecera
- **1** **caša** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1/2** **caše** ulje
- **100** g **cokolade** za kvanje
- Za fil:
- **4** žumanceta
- **1** **caša** šecera
- **100** g **cokolade** za kvanje
- **100** g **maslaca**

## **Priprema**

Papirne korpice poređati u kalup za mafine.

U odgovarajućoj posudi umutiti belanca sa šecerom. Potom, mikser isključiti, dodati ulje, seckanu cokoladu za kvanje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

U papirne korpice sipati pripremljenu smesu i peci u dobro zagrejanom rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Gotove mafine izvaditi iz rerne i ostaviti ih da se ohlade...

...te ih pore?ati na tacnu.

Za fil: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom te skuvati na pari. Dodati cokoladu za kvanje, mešati i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare. Ostaviti da se prohladi. Maslac penasto umutiti, dodati ohla?enu smesu sa žumancima i sve dobro umutiti mikserom.

Smesu staviti u špric za ukrašavanje torti te filovati mafine. Dekorirati ih po želji.

### **Savet**

Še?er, brašno i ulje meriti ?ašom od 2 dl. Umesto maslaca možete koristiti margarin.