

# *Stracatela mafini*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za mafine**

- **4**belanceta
- **1** cašašecera
- **1** cašabrašna
- 1prašak za pecivo
- **1/2** cašeulje
- **100** gcokolade za kuvanje
- Za fil:
  - **4**žumanceta
  - **1** cašašecera
  - **100** gcokolade za kuvanje
  - **100** gmaslaca

## **Priprema**

Papirne korpice poreati u kalup za mafine.

U odgovarajuoj posudi umutiti belanca sa šecerom. Potom, mikser iskljuciti, dodati ulje, seckanu cokoladu za kuvanje, 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

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

...te ih poreati na tacnu.

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

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

### **Savet**

Šeer, brašno i ulje meriti ašom od 2 dl. Umesto maslaca možete koristiti margarin.