

## **okoladni banana mafini**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za mafine:**

- **2** zrelebanane
- **1** velikojaje
- **80** mlulja
- **50** gšecera
- **60** mlmleka
- **1** kašicicaekstrakta vanile
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1/2** kašicicesode bikarbone
- **185** gprosejanog brašna
- **1/4** kašicicesoli
- **45** gcokoladnih mrvica

#### **Za ganaš punjenje:**

- **120** mlslatke pavlake
- **80** gcokolade

### **Priprema**

Ako nemate jako zrele banane, onda ih treba ispeci. Dve banane stavite u tepsiju na kojoj je papir za pecenje i pecite na 150 oko 15 minuta. Zrele banane ogulite, stavite u zdelu, izmešajte mikserom, dodajte jaje, ulje, šefer, mleko i vanilu. Mešajte dok se sve ne sjedini. Prosejati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so u smesu sa bananama. Promešati da se sve sjedini. Špatulom umešati cokoladne mrvice. U tepsiju za mafine staviti papirne korpice za pecenje i puniti do pola smesom. Rernu ugrevati na 180 stepeni. Ispeci. Dok se peče, negde vec pri

kraju, napraviti ganaš. U šerpicu staviti slatkulu pavlaku i zagrejati, ali ne sme provreti. okoladu iseckati, preliti sa topлом slatkom pavlakom, sacekati minut da se cokolada pocne topiti i sve izmešati. Kad izvadite pecene mafine iz rerne, uzmite kuvacu ili nešto drugo i bušite rupe u sredini svakog mafina. Bušite negde do polovice mafina, nikako do kraja. Uspite malo prohlaeni ganaš u svaku rupicu. Ostavite da se ohladi i cokolada stisne. Jedni fini mafini. :)

## Savet