

Mafini sa rogacem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** integralnog brašna
- **200 g** mljevenog rogaca
- **2** vecajajeta
- **400 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1** vecjabuka
- **1** banana
- **1 kašik** cimeta
- **50 g** seckanih lešnika
- **30 g** cokolade sa stevijom
- **1** kesica praška za pecivo

Kakao glazura:

- **120 ml** mleka
- **1 puna kašika** gorkog kakaa
- **1 kašika** maslaca
- **1 kašika** kokosovog šecera

Priprema

Jabuku oguliti i sitno narendati. Bananu izgnjeciti. U zdelu staviti brašno, rogac, ulje, jogurt, cimet, prašak za pecivo izmešati i dodati naribanu jabuku, zgnjecenu bananu i sitno iseckane lešnike, cokoladu. Sve promešati. U tepsiju za mafine, staviti papirne korpice i puniti smesom i staviti peci na 170 oko pola sata. Proveriti

cackalicom. Od ove smese meni je ispalo 15 mafina. Mafine ostavite da se ohlade. Kakao glazura. U šerpu sipati mleko, dodati kakao, maslac, šećer i sve izmešati, pusti da provri, uz neprestalno mešanje. Kad se sve sjedinilo, glazura je gotova. Vrlo brzi ce se zgusnuti. Uzmite mafin i gornji deo umacite u glazuru. Kad se glazura ohladila u cediljku stavite malo kokosovog šećera i pospite po mafinima. Naravno ovo možete raditi i sa belim šećerom.

Šećer od kokosovog cveta.

Savet