

Slatka srculanca (mafini)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **125** gšecera
- **125** mlmleka
- **125** mljogurta
- **50** mlulja
- **450** goštrog brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikekakaoa

Za unutrašnjost mafina

- **100** gcokolade
- **100** gkrema

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati mleko, jogurt, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Sve lagano izmešati pa po jednu kašiku sipati u namašcene kalupe za mafine (ja ih namastim istopljenim margarinom).

Peci na 200 C oko 10 minuta, izvaditi mafine iz pecnice pa u svaki dodati po kašicicu krema i malu kockicu cokolade, odozgo drugi deo testa, vratiti u pecnicu smanjiti temperaturu na 180 C i peci još 15-20 minuta.

Ispecene mafine izvaditi iz kalupa i okrenuti ih, zatim svako srce potapati u istopljenu cokoladu pa umakati u kokos. A ne morate ništa jer su preukusni i nedekorisani cokoladom

Savet