

Slatka srculenca (mafini)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za unutrašnjost mafina

- 100 gcokolade
- 100 gkrema

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom 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 kašičicu 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