

Mafin sa kakaom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašikašecera
- 100 mlulja
- 100 mlmleka
- 9 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikakakao

Za fil:

- 450 mlmleka
- 80 gpudinga od slatke pavlake
- 100 gšlaga
- 100 mlmleka
- 3 kašikašecera

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šećerom. Kad se dobro umuti smanjiti brzinu miksera pa dodati ulje, mleko, prašak za pecivo pomešanim sa brašnom i kakao. Sve lepo izmiksati i sipati u korpice za mafine. Ne puniti korpice do vrha. Ova smesa je dovoljna za 12 mafina. Peci na 200 C oko 15 minuta. Ohladiti.

Puding od slatke pavlake razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. Zakuvati puding

i mešati dok se smesa ne zgusne. Ohladiti uz povremeno mešanje.

Šlag umutite sa mlekom, izmiksajte puding i dodajte kašiku po kašiku šlaga. Dobro izmiksajte. Filom napunite špric za tulumbe i dekorisati svaki mafin.

Za dekoraciju sam koristila mentol bombone, grisini, perece umocene u cokoladu! Prijatno!

Savet