

Lagani, slatki i fini mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 1 kesica burbon vanilin šecera
- 100 g čokolade
- 150 g margarina (sa ukusom vanile)
- 3 kašike crnog krema
- 110 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Ostali sastojci:

- 1 kašika ekstrakta ruma
- 1 rendana kora pomorandže

Priprema

Uključiti rernu na 200°C.

Margarin, čokoladu i crni krem otopiti na pari. U ovu smesu dodati ekstrakt ruma i narendanu koru jedne pomorandže. Ostaviti sa strane da se ohladi.

Umutiti sledećim redosledom. Belanca-šecer-burbon vanilin šecer - žumanca. U dobijenu smesu dodati mešavinu od čokolade, margarina i krema. I na kraju umešati brašno u koje je dodat prašak za pecivo. Lagano

promešati finu smesu.

Puniti 2/3 korpice koje ste prethodno stavili u kalup za mafine.

Peci 15-ak minuta na 200°C.

Savet

Mafine ostaviti sa strane da se ohladi, kako bi se lakše vadili iz korpice prilikom zaslaivanja istim. Veoma lagani za pripremu pogotovo u situaciji kada vam dolaze gosti. Mogu se dekorisari na razne i kreativne naine. :)