

Mafini sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 ml mleka
- 180 ml ulja
- 250 g šecera
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g kokosa
- 1 kesica braon prehrambene boje

Fil:

- 300 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 100 g šecera
- 50 g kokosa
- 50 g čokolade

Priprema

Prvo skuvati fil. Staviti 200 ml mleka da se kuva sa šecerom. Izmutiti prašak za puding sa 100 ml mleka. Kad mleko provri ukuvati puding. Skloniti sa vatre pa umešati kokos.

Izmutiti jaja sa šećerom pa dodati mleko, ulje, brašno, kokos, prašak za pecivo i prehrambenu boju.

Sipati testo u papirne korpice za mafine do pola pa onda staviti kašikicu fila, pa opet sipati testo preko fila.

okoladu sitno iseckati i staviti po malo preko mafina. Staviti mafine da se peku u zagrejanjoj reni oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet