

Novogodišnja euforija



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Mafini:

- 2 jajeta
- 175 g šecera
- 250 g brašna
- 1 praška za pecivo
- 5 kašika mleka
- 200 g seckane čokolade
- 85 g margarina

Jelkice (patispanj):

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna

Jelkice (ukrašavanje):

- 200 g šlaga

- zelena boja
- žele bombone
- bombonice
- mrvice u boji za kolace

Priprema

U jednoj posudi umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati margarin i mleko i sve dobro sjediniti. U drugoj posudi izmešati brašno, kakao i prašak za pecivo. Spojiti obe mase laganim mešanjem. Na kraju pažljivo umešati seckanu čokoladu. Napuniti kalupe, ali ne do vrha, već do trećine kalupa. Peci od 15-25 minuta u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Umutiti belanca sa šećerom, a zatim dodati jedno po jedno žumance. Nakon toga dodati brašno i promešati kašikom da se smesa ujednači. Smesu izliti u pleh i ispeci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Nakon toga, pomoću kalupa napraviti krugove različitih velicina. Krugove spajati džemom.

Ukrasiti šlagom i mrvicama.

Savet