"Barni" cokoladni mafini



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 4 kašike prah šecera
- 1 prašak za pecivo
- 1 dl kisele pavlake
- 80-100 g margarina
- 250 g brašna
- 100 g cokolade
- 2 dl mleka
- 12 kašicica eurokrema

Priprema

Ulupati belanca, dodati šecer, a potom i žumanca. Uz stalno mešanje najpre dodati kiselu pavlaku, zatim omekšali margarin (ne tacan), otopljenu cokoladu, pa naizmenicno brašno sa praškom za pecivo i mleko.

Mešati dok se sve ne ujednaci. U kalup za mafine (moj je silikonski za 12 komada) sipati po jednu punu kašiku smese (potrošicete otprilike polovinu), zatim na sredinu svake stavljati, po jednu uzvrh punu kašicicu eurokrema (ne štedite) i na kraju sve ih ponovo prekriti sa još, po jednom kašikom smese. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Pre nego što izvadite, drvenim štapicem proverite da li su pecene iznutra, ako na štapicu nema traga, onda je peceno. Pre serviranja posuti ih prah šecerom.

Mene ovi mafini svojom teksturom podsecaju na onaj mali deciji kolacic "Barni".