

?oko-plazma mafini



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** **čaša**šecera
- **2** **kesice**vanil šecera
- **1** **čaša**jogurta
- **1/2** **čaše**ulja
- **5** **kašika**mlevene plazme
- **2** **čaše**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo

Ostalo:

- **100** **g**seckane cokolade
- **200** **g**šlag krema

Priprema

Umutiti jaja, šecer i vanil šecer dok jaja ne pobele. Dodati jogurt, ulje, plazmu i brašno u kome je pomešan prašak za pecivo. Smesu stavljati u kalupe za mafine i ubaciti kockice cokolade. Mafine peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Umutiti šlag krem po uputstvu sa kesice i kada se mafini ispecu i ohlade špricom stavljati šlag. Mafine dekorisati po želji. Prijatno..?

Savet

Mafini moraju dobro da se ohlade da se ne bi topio šlag.