

Kapucino mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jajeta
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja
- **150 g**margarina
- **4 kesice**vanil šecera
- **po potrebi**kapucino toping
- **100 g**cokolade

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom i vanil-šećerom tako da smesa postane bela i penasta. Dodati otopljen margarin i ulje, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Korpice za mafine napuniti do pola pripremljenom smesom, a zatim preko toga sipati po malo topinga sa ukusom kapucina. Pažljivo preko topinga sipati još malo smese za testo. Korpice ne treba puniti do kraja, već tako da ostanu malo prazne, jer će narasti prilikom pečenja.

Staviti mafine da se peku na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecene mafine premazati rastopljenom cokoladom.

Savet