

Mafini sa griz vanilom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **cašebrašna**
- 1/2 **cašekakao** praha
- 1 **kesicaprašak** za pecivo
- 1 **cašašecera**
- 1 **cašajogurta**
- 1 **cašaulja**

Fil:

- 400 ml **mleka**
- 3 **kašikešecera**
- 1 **kesicapuding** od vanile
- 2 **kašikegriza**
- 100 g **cokolade**
- 3 **kašike** ulja

Priprema

Prvo pripremiti fil. U 300 ml mleka staviti šecer pa staviti da se kuva. U prostalih 100 ml mlka razmutiti prašak za puding i griz pa kada mleko pocne da vri ukuvati griz i puding u mleko. Ostaviti sa strane dok se pripremaju mafini.

Izmutiti jaja sa šećerom pa dodati ulje, jogurt i na kraju brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo.

Korpice za mafine napuniti do pola pa staviti po kašiku pripremljenog fila od pudinga i griza. Preko fila sipati još pripremljenog testa, da fiil bude u sredini.

Staviti mafine da se peku u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

okoladu istopiti sa uljem pa premazati gotove mafine i ukrasiti po želji.

Savet