

Jafa mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100 g** šecera
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** margarina
- 1 vanil šecer
- **100 g** brašna

Za preliv:

- **1 manja zamrznuta** narandža
- **2-5 kašike** šecera
- **60 ml** vode

Glazura:

- **2 štangle** cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

okoladu i margarin otopiti na pari. Skloniti sa strane i mešati da se malo prohladi.

Jaja umutiti sa šećerom i vanil šećerom. Polako sipati otopljenu čokoladu i mešati.

Dodati brašno. Umutiti smesu.

Smesu sipati u papirnim korpicama u kalup za mafine.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C nekih 10 -15 minuta.

Priprema preliva: Zamrznutoj narandži izrendati koru (žutu deo), beli deo skinuti ne rendati i sredinu izrendati. Dodati vodu i šećer po ukusu. Staviti na umerenoj temperaturi da provri. Kuvati oko 5 minuta. Tako da ostane tečnost.

Svaki mafin preliti prelivom i ostaviti da se prohlade.

Otopiti čokoladu i ulje i preliti preko preliva od narandže. Ostaviti da se čokolada stegne. Po potrebi mozete ih malo staviti u frižideru. Pre služenja skinuti papirne korpice, poslužiti i uživati u ukusu!

Savet