

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 šefer
- **100 g** brašna

Za preliv:

- **1** manja zamrznutana randža
- **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 šecerom i vanil šecerom. Polako sipati otopljenu cokoladu i mešati.

Dodati brašno. Umutiti smesu.

Smesu sipati u papirnim korpicama u kalup za mafine.

Peci u zagrejanoj 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 šecer po ukusu. Staviti na umerenoj temperaturi da provri. Kuvati oko 5 minuta. Tako da ostane tecnost.

Svaki mafin preliti prelivom i ostaviti da se prohlade.

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

Savet