

## *Pinjata mafini*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za mafine:**

- **56** gputer (sobne temperature)
- **60** gulje
- **150** gšecera
- 2jajeta (sobne temperature)
- **7** mlaroma vanile
- **6** gprašak za pecivo
- **1/4** kašicicesoli
- **100** mlbuttermilka

### **Buttermilk:**

- **100** mlmleka
- **10** ml limunovg soka

### **Punjenje:**

- **100** g šarene bombonice

### **Puter krem:**

- **225** gputera (sobne temperature)
- **30** mlslatke pavlake
- **1** prstohvatsoli

- 375 g šećera u prahu
- 5 ml aroma vanile

## Priprema

Priprema buttermilk-a: Nisam sigurna koji je naš naziv za buttermilk, pa ga neću prevoditi. Pre početka pravljenja mafina, potrebno je napraviti buttermilk tako što se u malu posudicu sipa 10 ml limunovog soka i 100 ml mleka, promeša i ostavi 5 min da tečnost počne da se zgušnjava. Ostaviti po strani i koristiti kako je navedeno u receptu.

Priprema mafina: Zagrejati rernu na 180°, kalup za mafine obložiti papirnim ili silikonskim korpicama. Mikserom mutiti puter, ulje i kristal šećer dok masa ne postane kremasta i ujednačena. Postepeno dodavati jedno po jedno jaje i sve dobro sjediniti, potom dodati aromu vanile. U činijici pomešati suve sastojke: brašno, prašak za pecivo i so. Pomocu kašike naizmenicno sipati mešavinu brašna, zatim buttermilk u smesu sa jajima. Ponavljati postupak dok se svi sastojci ne potroše, masa treba da bude kremasta i kompaktna (ne treba preterati sa mucenjem). Puniti kalupe do 2/3 i peći 20-ak minuta, u zavisnosti od jačine rerne (isključiti ventilator kako bi mafini zadržali lep oblik). Mafini su gotovi kada cackalica prođe kroz sredinu i ostane čista. Potpuno ohladiti mafine pre vađenja sredine, kada su se ohladili pomocu noža (ili noža za vađenje jezgra jabuke) napraviti rupu na sredini prečnika 3 cm i dubine 3 cm, pažljivo izvaditi sredinu jer će se kasnije koristiti kao „poklopac”. Svaku rupu popuniti šarenim bombonicama (otprilike 1 kašika za svaki mafin), vratiti „poklopac” i blago ga utisnuti nožem.

Priprema puter krema: Puter umutiti mikserom tako da postane kremast, posuti prstohvat soli po celoj površini i nastaviti sa mucenjem. Postepeno dodavati šećer (otprilike po 50 g) i mutiti na srednjoj brzini. Kada je krem postao ujednačen, dodati jednu po jednu kašiku slatke pavlake (neumucene). Povećati brzinu kada se svi sastojci sjedine i mutiti 30 s. Na samom kraju umešati vanilin ekstrakt. Dodati boje po želji, rasporediti ih u više dressing vreća sa različitim nastavcima i ukrasiti mafine.

## Savet

Od ove količine puter krema može se bogato ukasiti 12 mafina. Koristite što finiji šećer u prahu u pripremi puter kreme da se kasnije ne bi osetio šećer pod zubima.