oko punjeni mafini

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **1**jaje
- **125 g**šecera
- **60 g**margarina
- **150 ml**mleka
- **170 g**brašna
- **40 g**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **350 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od cokolada
- **40 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **1 kesica**šlag krema

Za ukrašavanje mafina:

- **300 g**krem šlaga
- **200 ml**gazirane vode

Priprema

Umutite margarin sa šecerom, vanilin šecer i jaje. Brašno pomešajte sa kakaom, praškom za pecivo, postrpeno dodajte umucenoj smesi uporedno dodavajte i mleko. Sipajte smesu u kalupu za mafine , pecite mafine na 180 oko 15 minuta. Mafine ostavite da se ohlade, a zatim ih izdubite.

Fil: Puding od cokolade skuvajte u mleku sa šecerom na uobicajen nacin. U toplu smesu od pudinga dodajte margarin i cokoladu, mešajte varjacom da se otope. U puding masu dodati krem šlag i izmiksati mkserom da se sjedini masa, a zatim punite coko mafine. Mafine ukrasite umucenim šlagom i mrvicama.

Savet

Ostatke ne bacati!!! Od ostatka izdubljenih mafina možete napraviti neke kuglice sa dodatkom još nekih sastojaka po vašoj želji.. prelijte ih okoladom i dobievte divne ukusne kuglice...