

Banana karamel mafini



Sastojci

Za mafine (18 kom):

- 1 jaje
- 1 pasirana banana
- 1 kašika šecera
- 2 kašike meda
- 2 dl jogurta
- 1 dl mleka
- 10 kašika brašna
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 1/2 kašičice soda bikarbonate
- 1/2 kašičice cimeta
- 1 kašičica kakaoa
- 1 dl ulja

Za karamel:

- 4 kašike šecera
- 1 dl slatke pavlake
- 30 g margarina

Za dekoraciju:

- 1 dl slatke pavlake

Priprema

Od ove mase ispeci mafine (staviti korpice za mafine, 2 kašike smese i peci oko 20 minuta na 220 stepeni).

Istopiti 4 kašike šecera (vodite racuna da ne zagori šecer), zagrejati 1 dl slatke pavlake, i sipati na šecer i kuvati 2-3 minuta, dodati 30 g margarina. Promešati i ohladiti, (ukoliko vam se stvore grudvice, samo vreo karamel procedite kroz cediljku).

Za fil: Umutiti 1 dl slatke pavlake i dodati 1/2 ohlaenog karamela. Na svaki mafini staviti slatku pavlaku i preliti ostatkom karamele.