okoladni Zaljubljeni Mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **2**jajeta
- **50 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**šecera
- **100 g**brašna
- **1 kašikica**praška za pecivo

Za krem:

- **50 g**margarina
- **1 kesica**pudinga sa ukusom jagoda
- **3 kašike**šecera
- **4 dl**mleka

Priprema

Ja kada pravim mafine sve mešam kulinarskom žicom. Prvo umutim jaja. U jaja sam potom dodala mleko. Potom sam margarin, kakao i cokoladu rastopila u šerpici i to sve dodala smesi. Potom sam dodala šecer, brašno i prašak za pecivo. Sve sam lepo sjedinila. Korpice sam stavila u pleh za mafine i izlila sam smesu do 2/3 korpica. Pekla sam na 200 C oko 20 tak minuta. Izvadila sam ih i ostavila da se ohlade Potom sam pripremila puding od maline. Zakuvala ga u mleko i kada se zgsnuo dodala margarin. Mešala sam svo vreme dok se nije rastopio. Ostavila sam da se ohladi. Potom sam vrhove-kapice mafina sekla nožem. Ostatak mafina u papirnoj korpici premazati pudingom od maline. Modlom u obliku srca sam u sredini kapica pravila srcasta udubljenja. Potom sam kapice vracala na njihovo mesto i od gore posula prah šecerom. Sve je prikazano na fotografijama!

Vrlo ukusno, lako i brzo. Enjoy!!!

Savet