

Meda mafin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **3,5 dl** mleka
- **1,3 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1** jaje
- **130 g** šecera

Za preliv:

- **100 g** otopljene čokolade
- **100 g** eurokrema

Priprema

Sve sastojke sem čokolade i eurokrema staviti u posudu i izmiksati. U kalup sa oblikom mede naliti masu do 2/3 kalupa, tu i tamo staviti eurokrem po testu (on će se spustiti na sredinu dok se peče) i staviti u rernu na 180 C oko 25 minuta. Kada se mafin ohladi premazati ga čokoladom i ukrasiti kao na slici.

Savet

Vrlo je jednostavno i brzo za napraviti, možete iznenaditi decu medinim mafinom kad se vrate sa popodnevno

grudvanja. Prijatno.