

Mafini sa cokoladnim pudingom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **150 g**šecera
- **150 g**margarina
- **2**jajeta
- **1,5 d**lmleka
- **1**rendana limunova kora
- **1**kašikapraška za pecivo

Nadev:

- **1**kesicaprška za puding od cokolade
- **2,5 d**lmleka
- **2**kašikešecera

Priprema

Umutiti mikserom margarin i šefer, zatim dodati jaje. Mutiti dalje i polako dodati brašno pomešano s praškom za pecivo, rendanu koru limuna i na kraju mleko. Prašak za puding pomešati sa šeferom i malo mleka, a ostatak mleko staviti da provri, pa skuvati gustu kremu. Pripremiti kalup za mafin. U udubljenja staviti korpice, staviti po 1 kašiku žute mase, pa kašiku pudinga i preklopiti sa žutom masom. U zagrejanon rerni na 180 stepeni peci oko 20 minuta.

Savet