

## *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 dl** mleka
- **1** rendana limunova kora
- **1 kašik** praška za pecivo

#### **Nadev:**

- **1 kesica** praška za puding od čokolade
- **2,5 dl** mleka
- **2 kašike** šecera

### **Priprema**

Umotiti mikserom margarin i šecer, 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 šecerom 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**