

## ***Mafini sa pudingom, orahom i žele bombonama***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 4 jajeta
- 160 g šecera
- 120 g brašna
- 200 g margarina
- 200 g čokolade

#### **Fil:**

- 1 puding
- 200 g seckanih oraha
- 200 g žele bombona

### **Priprema**

Umutiti 4 jaja sa 160 g šecera, 120 g brašna i pola praška za pecivo. Posebno rastopiti 200 g margarina i 200 g čokolade i sastaviti sa umućenim jajima. Ovim napuniti 20 modli za mafini. U svaku modlu staviti po kašiku testa pa seckane orahe i žele bombona, preko staviti po jednu kašiku testa i peći 7 minuta na 250 stepeni. Prijatno.

### **Savet**

Mafini su jako lepi. Probajte. Preko možete staviti slag i na sredinu po jednu visnju iz slatkog ili

kompota,prelepo je probaj te.