

## ***?oko-Rum muffin***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za mafine:**

- **100 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **4 kašike** rum
- **3** jajeta
- **1/2** praška za pecivo
- **150 g** brašna
- **2,5 kašike** kakao
- **50 g** suvog grožđa

#### **Za dekoraciju:**

- **2** dl slatke pavlake
- **1 kašika** šećera u prahu
- **po ukusu** grubo rendane čokolade

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi penasto umutiti margarin sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati rum i jaja i nastaviti sa miješanjem kako bi se dobila homogena smesa. Na kraju laganim pokretima umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo kao i suvo grožđe.

Kalup premazati uljem ili otopljenim margarinom. Rasporediti dobijenu smesu po kalupu. Mafine peci u

zagrejanu rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Za to vreme ulupati slatku pavlaku sa šecerom u prahu.

Pecene mafine izvaditi iz rerne i ostaviti ih na hladnom mestu. Prohljene mafine ukrasiti pripremljenom slatkom pavlakom i posuti ih grubo rendanom cokoladom.

### **Savet**

Ova poslastica sa stola nestane za nepunih 2 minuta... ;) Predlažem Vam da u startu duplirate količine sastojaka... Navedene količine su dovoljne za 12 mafina. Prijatno! ;)