

Mak mafini



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 200 g kristal šećera
- 2 dl jogurta
- 100 g rastopljenog margarina
- 270 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 limun-korica
- 100 g mlevenog vakumiranog maka
- 200 g marmelade od narandže

Za glazuru:

- 150 g bele čokolade za kuvanje
- 6 kašikavode
- malo narandžaste prehrambene boje

Priprema

U kalup za mafine staviti papirne korpice (50x60x25). Svih 12 otvora u kalupu za mafine namazati margarinom samo po rubu iznad korpice, da se testo prilikom pečenja ne bi zalepilo.

Mikserom penasto umutiti jaja i šećer, dodati jogurt i rastopljeni margarin i dalje mikserom mutiti. Dodati brašno sa praškom za pecivo i dobro mikserom umutiti da postane jednolicna glatka smesa. Na kraju dodati

mleveni mak i koru od 1 limuna i mikserom umutiti. U svaku korpicu staviti 1 kašiku umucene smese.

Na smesu u kalupu staviti kašiku marmelade od narandže, i na marmeladu ponovo po 1 kašiku umucene smese.

Ostatak smese ravnomerno podeliti na 12 korpica.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Mafine staviti da se peku 20 minuta.

Kada se ohlade izvade se iz kalupa zajedno sa korpicom. Izrada glazure: okoladu iskidati na kockice i staviti u malu šerpicu, dodati vodu i na laganoj vatri otopiti uz stalno mešanje. Svaki mafin sa gornje strane umakati u glazuru i stavljati na tacnu da se glazura stegne. Ja sam na svežu glazuru stavila komadice cokolade.

Savet