

Kokos mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 200 g kristal šećera
- 1,5 dl jogurta
- 5 kašika mleka
- 200 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 75 g kokosovog brašna
- 200 g marmelade od brusnica

Za glazuru:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike vode
- 1 kašica margarina
- 1 kašika šećera u prahu

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 mleko i dalje mikserom mutiti. Dodati brašno sa praškom za pecivo i dobro mikserom umutiti da postane jednolicna glatka smesa. Na kraju dodati kokosovo brašno i mikserom umutiti. Umucena smesa nije jako gusta. U svaku koricu staviti 1 kašiku umucene smese. Na smesu u kalupu staviti kašiku marmelade od brusnica, 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 15 minuta.

Kada se ohlade izvade se iz kalupa zajedno sa koricom. Izrada glazure:okoladu iskidati na kockice i staviti u malu šerpicu, dodati vodu, prah šećer i margarin te 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 žute perlice.

Savet