

# MAFINI



## SASTOJCI:

- 1x SLATKE MLEČNE PAVLAKE (32%M.M.)
- 2 VELIKA JAJA
- 1x ŠEĆERA
- 1x MAK (DOBRO PUNA)
- 2x BRAŠNA
- 1 KESICA PRAŠKA ZA PECIVO
- 1 KESICA VANILIN ŠEĆERA
- 1/4 SLATKE PAVLAKE
- 100 GR BELE ČOKOLADE



VREME  
PRIPREME

OTPRILIKE DOK SE  
O'LADI KAFA

TEŽINA  
PRIPREME



## PRIPREMA:

Sipati u činiju slatku pavlaku, jaja i sećer, umutiti viljuškom, pa dodati mak, brašno i prašak za pecivo. Testo sipati u korpice za mafine i peći 30-tak minuta na 180°C.

Pečene i ohlađene mafine ukasiti belim ganaš kremom napravljenim od 1/4 šolje slatke pavlake i 100g bele čokolade. Po vrhu možete posuti zrnca maka, ostaviti samo ganaš ili ukoliko imate malce genijalce kao ja, šarenim mrvicama.

Autor:

**Slađana Ilić Šekara**