

oko karamel mafini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** putera
- **200 g** šećera u prahu
- **2** jajeta
- **125 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašika** ekstrakta od lešnika
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **12 komada** karamela sa lešnikom
- **100 g** čokolade za ukrašavanje

Priprema

Puter umutiti da bude penast. Dodati vanilin šećer, šećer u prahu, ekstrat lešnika i mutiti. Dodati mleko prašak za pecivo i brašno.

U modlu za mafine staviti papirne korpice. U svaku koricu staviti po kašiku umucene smese pa u svaki mafin staviti po jednu karamelu.

Preko karamela staviti kašiku umucene smese.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minuta. okoladu otopiti na pari, malo je prohladiti pa svaki mafin umociti u cokoladu.

Prijatno uz preukusne mafine.

Savet

Napomena ako nevolite lešnik karamele umesto karamele može se staviti kockica crne ili bele okolade. Prijatno.