



Мафини со срциња

Ванила мафини со црвени срциња и лесен фил од пудинг и слатка павлака.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

Ќе ви треба (за 12 мафини):

- 3 јајца
- 250 грама шеќер
- 1 ванилин шеќер
- 125 грама маргарин
- ½ лажичка сода
- Прстофат сол
- 300 грама брашно
- 2 лажички прашок за печиво
- 200 мл млеко
- Црвена боја

За КРЕМ ќе ви треба:

- 1 Пудинг од јагода
- 500 мл млеко
- 4 лажици шеќер
- 200 мл слатка павлака за матење

Чекор 1

Изметете ги шеќерот и омекнатиот маргарин. Потоа додавајте ги јајцата едно по едно и изметете. Во смесата додајте сода, прашок за печиво, ванилин шеќер и брашно. Постепено додавајте го млекото и измешајте ја смесата рамномерно.

Се смешува смесата и се вади дел од неа. Во делчето додаваме црвена боја и убаво промешуваме да се соедини. Печеме во помал сад. Печеното пандишпанче го превртуваме на и вадиме форми на срциња. Во садот во кој ќе ги печеме мафините ставаме од белата смеса па потоа срцето исправено во средина на мафината.

Покриваме пак со смеса. Печеме во претходно вжештена рерна а потоа намалена на 150. Проверуваме со чепкалка колку е печено.

Така подготвените мафини ги оставаме да изладат а потоа ги украсуваме со шлаг крем и останати декорации по желба..

Чекор 2

Извадете една третина од смесата и додајте црвена боја, промешајте и ставете ја во загреана рерна на 180 степени, околу 10 минути, или проверете со чепкалка. Потоа од тестото со калап вадете срциња.



Чекор 3

Во калапите за мафини ставете од белата смеса, па црвеното срце во средина, па покријте ги со смесата. Печете ги во загреана рерна на 180 степени околу 12 минути.

Чекор 4

Во меѓувреме подгответе го пудингот според упатството, со млеко и шеќер, па оставете го да се излади. Изматете ја слатката павлака, па потоа изматете ги заедно со пудингот. Со шприц декорирајте ги изладените мафини, а најгоре со чепкалка прикачете по едно срце.

Совет

Овој рецепт ќе ги израдува вашите сакани за кои ќе го подгответе... секој ден е убав ден да ја покажете вашата љубов.

Користени производи:



Калап за мафини



Правоаголен калап



Сад за сос



Статичебн миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk