



Še boljše poimenovanje za to sladico je »cupcakes«. Za razliko od klasičnih mafinov so narejeni iz mehkega testa za torte.

Postopek:

V pekač za mafine damo 12 papirnatih kočaric. Električno peč (izberemo program za peko zgoraj in spodaj) segrejemo na 180 °C, toplozračno pa na 160 °C. **Testo:** zmešanemu maslu s pomočjo mešalnih metlic postopoma primešamo sladkor in vaniljin sladkor. Dodamo še jajca in mešamo pri največji hitrosti. Moko presejemo skupaj s pecilnim praškom in postopoma jo primešamo mešanici iz masla. Primešamo še mlete lešnike, nadrobno nariban korenček in koščke čokolade. Zmes testa enakomerno razdelimo v že pripravljene košarice in pekač damo v pečico (najbolje je, da damo na spodnjo tretjino). Pečemo 20 minut.

Krema: Skuto s sladkorjem zmešamo v gladko maso, ki jo damo v sladkorno pištolo ali vrečko in ohlajene mafine okrasimo. Če imate radi pisane barve, lahko v kremo dodate jedilne barve. Na vrh dodajte okraske iz marcipana in zabodite še paličke z nalepljenimi živalmi in izrezanimi fotografijami vaših otrok, družinskih članov ali vaših gostov.

Dober tek!

Če pripravljate slavnostno kosilo, napišite vse jedi v menu karto. Uporabite tudi namizne kartice z imeni.

Sočni korenčkovi mafini

Sestavine za 12 mafinov

Testo:

100 g naribanega korenčka
70 g zmečanega masla
70 g sladkorja
1 vaniljin sladkor
3 žlice koščkov čokolade
2 jajci
125 g gladke moke
1 čajna žlička pecilnega praška
50 g mletih lešnikov

Krema:

400 g pasirane skute
40 g sladkorja v prahu

Za okras:

okraske iz marcipana
živalce izrezane s fotografskega papirja in nalepljene na palički

Naredite poskus s paličko: če se testo na paličko ne nalepi, so mafini pečeni. Dokaz za to je tudi na zlato obarvano testo.

