



## GOZDNI MAFINI

Chef Zlatka Hozjan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Posebej zmešamo suhe sestavine in posebej mokre.Maslo penasto zmešamo z sladkorjem, jajce,mleko.Sestavine med sabo pomešamo.  
Na koncu dodamo gozdne sadeže in premešamo.Modelčke za mafine napolnimo z papirnatimi košaricami in vanj nadevamo maso.Pazimo da ne napolnimo do vrha saj še bodo narasli.Dam samo eno jedilno žlico v vsako košarico.Pečemo 20 minut pri 200C.  
Ohlajene mafine dekoriramo z raztopljeno čokolado in na vrh damo mint bombon.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 90 g sladkorja
- 200 g moke
- 1 čajna žlica pecilnega praška
- 175 ml mleka
- 1 kos čokolade za dekoracijo
- 125 g masla
- 150 g gozdnih sadežev
- 2 jedilna žlica kakva
- 1 kos mint bombonov za dekoracijo