

Americki mafini sa narandžom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika** margarina za kolace
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2 šolje** brašna
- **2/3 šolje** šećera
- **1/3 šolje** kakao
- **malo (na vrh noža)** sode bikarbone
- **malosoli**
- **1 prašak** za pecivo
- **1 i 1/4 šolje** jogurta
- **1 jaje**
- **1 vanilin** šećer

Dodaci koji mogu da se menjaju:

- **100 g** cokolade
- **2 narandže**
- **ukrasne bombone**

Priprema

U 1. posudu staviti 100 g cokolade i margarin da se topi na pari.

U 2. posudi pomešati brašno, šećer, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so (sve suve sastojke).

U 3. posudi pomešati jogurt, jaje, vanilin šećer i sitno rendane narandze.

U 2. sud sve sjediniti i stavljati u kalupe. Prvo napuniti trecinu kalupa pa staviti 1/2 kockice cokolade, a zatim dodati još smese. Puniti 2/3 kalupa. Ukrasiti sa ukrasnim bombonama ili rendanom narandzom. Rernu zagrejati, peci 20 minuta na 180 stepeni.

Savet

Ovo je koliina za 12 mafina, mada meni uvek ispadne više. Za bele mafine postupak je isti, samo umesto crne okolade za kuvanje stavlja se bela, i ne stavlja se kakao :) Mafini su mnogo finiji sledei dan, bar tako kažu, kod mene još nisu doekali sledei dan, nestaju im se izvade iz rerne! :)