

## *Mafini sa cokoladom i višnjama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Prva posuda (retki sastojci):**

- 2 jajeta
- 300 ml jogurta
- 75 ml ulja

#### **Druga posuda (suvi sastojci):**

- 100 g šećera
- 250 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 kašičice kakao
- 1 vanilin šećer
- oko 100 g čokolade
- 100-200 g cepanih višanja iz kompot

### **Priprema**

U jednu posudu umutiti gore navedene retke sastojke, a u drugu suve sastojke. Potom u sud sa suvim sastojcima sipati retke sastojke i dobro promešati. U kalupe poredjati papirne korpice i kašikom vaditi pomešanu smesu. Sipati do polovine korpica, zatim u svaku korpicu ubadati po malo višanja i seckane cokolade, pa ponovo sipati ostatak smese.

Mafine peci oko 10-15 minUTA na 200 stepeni. Kada se prohlade izvadite zajedno sa papirnim korpicama na tacnu i posuti šećerom u prahu. Prijatno! :)

## **Savet**