

oko-oranž mafini



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je

- 5jaja
- **15 kašika**šecera
- 1kora od narandže
- **5 kašika**ulja
- **10 kašika**brašna
- **2 kašike**kakao
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **150 g**cokolada za kvanje
- **100 g**margarin

Priprema

Penasto umutiti 5 belanaca sa šecerom. Dodati pet žumanaca.

Na laganoj vatri otopiti margarin i cokoladu. To sjediniti sa umucenim jajima. Dodati rendanu koru od narandže i umutiti.

U dobijenu smesu dodati brasno, kakao i prašak za pecivo i sve lagano umešati.

Dobijenu smesu razliti u kalup za mafine i peci 15 minuta na rerni zagrejanj na 180 stepeni.

Savet

Po želji preliter sa glazurom od okolade ili ukrasiti šlagom.