

## **okoladni mafini (8)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10 kašikabrašna**
- **4 kašike šecera**
- **1 kašikakakao praha**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 jaje**
- **2,5 dl cokoladnog mlijeka**
- **100 g cokolade za kuvanje**
- **1 dl ulja**
- **malosoli**

### **Priprema**

okoladu isjeckati na kockice.

Sve suve sastojke (brašno, prašak za pecivo, šecer, vanilin šecer, so i kako prah) pomješati u jednoj posudi.

U drugoj posudi pomješati jaje, cokoladno mlijeko i ulje. Dobro umutiti da se dobije pjenasta smjesa.

Zatim suve sastojke dodati mokrim i dobro umješati, na kraju dodati i isjeckanu cokoladu.

Kalupe za mafine nauljiti i sipati smjesu. Inace voditi racuna da kalupi ne budu puni, od prilike 1/3 treba da ostane prazna. Ponekad stavim i papirne korpice u kalupe, pa smjesu punim u korpice.

Peci 20 minuta na temperaturi 200 C.

### **Savet**