

Mafini sa lomljenom cokoladom sa ukusom pomorandže



težina: **lako**

za: **21** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **250** gbrašna
- **150** gšecera
- **100** gmargarina
- **1** kesicaprška za pecivo
- **300** mlmleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **100** gcokolade sa pomorandžom
- **malonesquik-a**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati margarin sa sobne temperature i mleko prethodno pomešano sa prahom pudinga. Brašno i prašak za pecivo pomešati, pa dodavati 1 po 1 kašiku i mutiti neprekidno. okoladu izlomiti na sitne parcice i pomešati sa filom. Izliti u kalupe i posuti Nesquik-om. Ja sam stavljala cokoladu sa pomorandžom i ispalio je fenomenalno, a možete staviti bilo koju cokoladu, ne sumnjam da će i tako biti super. Peci na 180 C, 20 minuta.

Savet

Ovoliko vremena je potrebno samo zato što se peku 2 ture mafina (svaka po 20 minuta).