

Mafini s lešnicima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g margarina
- 100 g šećera
- malo soli
- 1 kesica vanil šećera
- 150 g čokolade za kuvanje
- 1,5 dl mleka
- 150 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g seckanih lešnika

Priprema

Na suvom tiganju kratko propržite lešnike. Umutite jaja, margarin, šećer, vanil-šećer, so, 100 g, rendane čokolade i mleko u penastu masu. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i 100 g seckanih lešnika i lagano promešajte. U kalupe za mafine stavite papirne korpice i napunite ih do pola. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 20 minuta. Na niskoj temperaturi otopite ostatak čokolade sa malo ulja i prelijte mafine. Na kraju, dok je glazura još topla, pospite ostatkom seckanih lešnika.

Savet