

## ***Snikers mafini***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **450 g** brašna
- **300 g** šecera
- **150 g** neslanog kikirikija
- **3** jajeta
- **3** čaše jogurta
- **150 ml** ulja
- **15 g** sode bikarbone
- **80 g** kakaoa
- **1/2** kašičice cimeta

#### **Za dekoraciju: (po želji)**

- **100 g** šlag krema
- **100 g** topljene čokolade
- **30 g** seckanih kikirikija

### **Priprema**

Pomešati suve sastojke - brašno, šećer, sodu bikarbonu, mleveni ili seckani neslani kikiriki, kakao i cimet.

Mikserom umutiti belanca u posebnoj posudi.

Umucenim belancima dodati žumanca i sjediniti mikserom.

Prethodno sjedinjenim suvim sastojcima (brašno, šećer, soda bikarbona, kikiriki, kakao, cimet) dodati umucena jaja, jogurt i ulje. Umutiti mikserom.

Sipati dobijenu smesu u kalupe za mafine, i to 2/3, nikako pune korpice, jer narastu.

Peci 30-40 minuta na 200 C.

Po želji ukrasiti cokoladom i posuti seckanim kikirikijem...

...ili šlagom sa seckanim kikirikijem. Prijatno!

### **Savet**

Od ove smese ja dobijem 24 mafina. Obavezno koristite neslani kikiriki.