Mafini sa Milka cokoladom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od bele kafe)**šecera
- **2 šolje (od bele kafe)**brašna
- **10 g**sode bikarbone
- **1 caša (od bele kafe)** vode
- **6 kašika**džema ili marmelade
- **20 g**cokoladnih mrvica
- **80 g**milka cokolade

Priprema

Sipati brašno.

Dodati vodu.

Zatim i šecer.

Zatim sodu bikarbonu i cimet..

Zatim 4 supene kašike džema.

Sjediniti sve. Sipati smesu u kalup. Staviti da se pece 15 minuta na 210 C.

Za 15 minuta izvaditi mafine, zaseci ih nožem na vrhu i kašicicom stavljati džem. Onda zatvoriti tim zasecenim delom i vratiti na pecenje još 5 minuta.

Rastopiti cokoladu.

Kada su mafini gotovi, ostaviti ih da se ohlade. Nakon toga preliti ih rastopljenom cokoladom i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet

Izuzetno brzo se spremaju..A s obzirom na to koliko su ukusni, traju veoma kratko. Preporuujem.