Vocni mafini (maline)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**cokolade
- **150 g**malina
- **6 kašicice**kokosovog brašna
- **3**jajeta
- **150 g**brašna
- **80 g**šecera u prahu
- **1 čaša**jogurta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **50 g**margarina
- korpice za mafine

Za dekoraciju:

- preliv od crne cokolade
- preliv od bele cokolade

Priprema

Jaja i šecer lepo umutite mikserom.

Dodajte jogurt, otopljeni margarin, kokosovo brašno, brašno i prašak za pecivo. Sve lepo sjedinite i dodajte cokoladu isecenu na kockice.

U kalup za mafine poreati korpice, napuniti do pola sa smesom i u svaku staviti po malina.

Dopuniti ih još malo smesom.

Peci 20 minuta na 180 C. Ohladiti i dekorisati belom cokoladom i cokoladnim prelivom. Prijatno!

Savet