

Maštoviti mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika**brašna
- **4 kašike**žutog šećera
- 1prašak za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 šolja**jogurta
- **100 g**rastopljenog margarina

Jos potrebno:

- **150 g**milka cokolade
- **1 kašika**neskvika ili kakaa
- **100 g**lešnika
- **1 kašika**marmelade
- 1/2pomorandže
- **100 g** suvih kajsija
- **1 kašika**kokosa

Priprema

Umutiti sve smese za osnovu mafina i sipati u modle. U prve mafine dodati u svaki po jednu sitno naseckanu suhu kajsiju. Kad je peceno premazati sa sokom od pola pomorandže kojeg smo izmesali sa jednom kašikom marmelade i malo ugrajali.

U ostatak smesa za mafine dodati cokoladni prah (neskvik ili kakao), sipati u modle i preko staviti na svaki po jednu kockicu sitno naseckane milka cokolade.

Od ostatka smese napraviti mafine na koje se umesto cokolade, gore stavi mešavina sitno seckanih lešnika, cokolade i kokosa.

Savet

Ima sigurno milion naina šta staviti u ili na mafine, ovo su neki moji predlozi... Uzivajte!