

okoladne loptice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **100 g** otopljenog maslaca
- **2 dl** mleka
- **200 g** šećera
- **2** jajeta

Za prelivanje:

- **200 g** **Menaž** čokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Posebno pomešati brašno i prašak za pecivo. Na blagoj temperaturi otopiti maslac i čokoladu sa mlekom. Otopljeno pomešati sa umućenim jajima i na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano promešati da ne bude grudvica.

Sipati smesu u kalup za mafine koji ste prethodno namazali uljem i obložili papirom za pečenje, da bi se papir zalepio, da biste lakše napunili kalupe.

Peci loptice na temperaturi od oko 180 stepeni, otprilike 15 minuta.

Otopiti cokoladu sa uljem na pari, pa preliti ohlaene mafine i ostaviti da se ohlade i da se cokolada stegne.

Savet

Možete okoladne loptice izvaditi iz papira, a možete ih i ostaviti u njima, tako e izgledati rustinije... A možete ih pei u papirnim korpicama koje su predviene za peenje mafina, tako izgledaju savršene...