

Jagodicasto-bobicasti mafini



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 ml ulja
- 200 ml mleka
- 30 g kakaoa
- 220 g brašna
- 120 g šecera
- 100 g **Menaž** čokolade
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g jagoda

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati šecer, vanilin šecer, mleko, ulje, pomešati brašno i prašak za pecivo i dodati ga u smesu. Puniti kalupe do pola, ubaciti seckane jagode i čokoladu, koju smo takoe isekli i preko ponovo sipati smesu. Peci na 180 stepeni, 25-30 minuta. Prijatno!

Savet

Saekati da se dobro ohlade na sobnoj temperaturi i služiti...ko voli ,može staviti i glazuru od čokolade, tj. malo je poprskati preko, radi ukusa i dekoracije.