

## *?oko mafini*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 šolja (od 0,1 dl)** brašna
- **1/2 šolje** mleka
- **1 šolja** jogurta
- **1/2 šolje** ulja
- **50 g** seckane **Menaž cokolade**
- **1/2 šolje** šecera

### **Za premazivanje mafina:**

- **3 kašike** džema od kajsije

### **Za ukrašavanje mafina:**

- **100 g** Menaž cokolade

## **Priprema**

Jogurt, ulje, mleko, promešati, dodati vanilin šećer i prašak za pecivo, sjediniti, Dodati brašno i iseckanu čokoladu. U pleh za mafine složiti papirne korpice i u svaku korpicu staviti po kašiku umućenog testa za mafine. Peci na 180 stepeni 25 minuta. Vruće mafine premazati džemom od kajsija. Kad se mafini ohlade otopiti čokoladu i premazati mafine. Ukrasiti po želji, ja sam ukrašavala sa čoko transferom šarenim mrvicama.

## **Savet**

Mera šolje je 0,1 dl.