

Menaž mafini sa lešnicima



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**margarina
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- 2jajeta
- **50 g****Menaž cokolade**
- **200 g**mleka
- **100 g**brašna
- **50 g**pudinga od cokolade
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašičica**sode bikarbone
- **2 kašičice**cimeta
- **50 g**seckanih lešnika

Priprema

Umutiti penasto margarin, šecer i vanilin šecer. Dodati jedno po jedno jaje muteći sve vreme mikserom. U masu dodati istopljenu cokoladu pa naizmenicno dodavati kakao, puding i mleko neprestano muteći. Na kraju dodati promešan prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i brašno. Promešati lagano kašikom. U kalup za mafine staviti veće papirne korpice pa sipati masu do polovine korpica. Posuti seckanim lešnicima i peći na 180 stepeni 20 minuta.

Savet