

Zebra mafini



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike** pekmeza od kajsije
- **4** jajeta
- **2 dl** ulja
- **300 g** šećera
- **480 g** brašna
- **1,5 kašice** praška za pecivo
- **1** pomorandža
- **2 kašike** kakao praha
- **200 g** **Menaž** čokolade
- **1 kesica** vanil šećera
- **2 dl** mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i u njih dodati pekmez, vanil šećer, ulje, mleko, sok i izrendanu koru od pomorandže. Sve to dobro izmešati dok se sastojci ne sjedine. Na kraju u to dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Podeliti masu na dva dela, u jedan deo umešati kakao, a drugi ostaje kakav vec jeste (žut). U kalupe za mafine sipati prvo žutu smesu pa staviti komadice čokolade, onda na to dodati braon (drugu) masu. Mafine potom peći na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Mafini se mogu ukrasiti po želji.