

# Najcokoladniji mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Tijesto:

- **320 g**brašna
- **200 g**nesqvika
- **150 g**šecera u prahu
- **1 kesica**praška za peciva
- **na vrh nožasode** bikarbone
- **4 jajeta**
- **2 dl**kisele pavlake
- **100 g**maslaca
- **1 dl**ulja
- **oko 2,5 dl** mljeka
- **100 g**nutelle

## Priprema

U jednoj posudi pomješate sve suhe sastojke. Brašno, nesqvik, prašak za pecivo, šecer, sodu. U drugoj posudi pomješamo jaja sa maslacem, uljem, pavlakom i 2 dl mlijeka. Polako suhe sastojke sipavamo u posudu sa tekucim, malo po malo pa ako treba dodamo još mlijeka, smjesa nam treba biti malo gušca od smjese za palacinke.

U kalupe za mafine stavimo košarice te ih napunimo do pola sa smjesom. Tad u svaku košaricu stavimo po pola kašice nutelle i zatim gore stavimo još po kašiku smjese. Košarice napunimo do 2/3 ne skroz do kraja. Stavimo u pecnicu na 200 stupnjeva na oko 20 minuta.

## **Savet**

Ovo je recept za 24 mafina.. preukusni su, djeca ih obožavaju!