

okoladni mafini



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 gputera**
- **200 mljogurta**
- **250 mlmleka**
- **125 gšecera**
- **2 kašikekakaoa**
- **150 gMenaž cokolade**
- **2jajeta**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **380 gbrašna**

Priprema

U sudu na pari istopite 100 g cokolade i puter. Kada se sastojci rastope i sjedine sklonite sud sa pare i ostavite da se smesa prohladi.

U sud polupajte jaja, sipajte 100 ml mleka i izmutite žicom za mucenje.

Dodajte zatim ohlaenu rastopljenu smesu od cokolade i putera, preostalo mleko, jogurt, šecer, vanilin šecer, kakao...

...dodajte i brašno i prašak za pecivo.

Na kraju dodajte preostalu cokoladu i secenu na sitne kockice i mešajte žicom dok ne dobijete glatku smesu.

Pripremljenu smesu izlijte u silikonske kalupe za mafine.

Pecite 25 minuta na 180 stepeni.

Ispocene mafine dekorišite cokoladnim prelivom.

Savet