

## ***Mafini (maline, cokolada)***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **320 g** brašna
- **60 g** kakaoa
- **290 g** šecera
- **4 kašike** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **160 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **330 g** kisele pavlake
- **300 g** malina
- **160 g** Menaž cokolade
- **2 kašike** arome vanile

### **Priprema**

Pomešati sve suve sastojke: brašno, kakao, šecer, so i pecivo.

U drugu posudu mokre sastojke: jaja, mleko, ulje i aromu vanile, potom sjedinjiti sve suve i mokre sastojke i dobro ih pomešati. Dodati pavlaku i maline (maline mogu i smrznute) cokoladu isecenu na kockice. U pleh staviti korpice za mafine puniti ih pa zatim staviti da se peku na 200 stepeni 20 minuta. ačalicom proveriti dali su peceni.

## **Savet**

Ako želite da vam mafini budu lepi pratite recept. Puno ih ispadne i jako su lepog ukusa :-)