

okoladni mafini iz mikrotalasne rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za 4 mafina:

- 2 jajeta
- 2 **kašikesoka** od limuna
- 1/2 limuna rendana kora
- 4 **kašikešecera**
- 4 **kašikeulja**
- 4 **kašikerendane Menaž cokolade**
- 4 **kašikebrašna**
- 1/2 **kašicesode bikarbone**
- Za preliv:
- 4 **kašikeslatka** od malina

Priprema

U posudu razbijte jaja, dodajte prvo šešer, zatim ulje i mutite viljuškom, zatim dodajte sok od limuna i rendanu koru limuna i brašno kome ste dodali sodu bikarbonu.

Menaž rendanu cokoladu.

Kalupe podmažite sa nekoliko kapi ulja, kašikom sipajte pripremljenu masu do 2/3 kalupa

Stavite u mikrotalasnu i uklucite najjacu temperaturu na 3 minuta.

I mafini su peceni.

Tople mafine prelijte sirupom po želji, ja sam koristila slatko od malina

Savet

Ovo je brziokoladni kola, priprema se za najviše 10 minuta, ako vam iznenada stignu gosti, dok popiju kafu imate gotove kolae Koristila sam silikonske kalupe koje sam dobila od meni jako drage stranice <http://www.recepti.com/> za najslau poslasticu nedelje.