Kokta mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za mafine:

- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **125 ml**kokte
- **220 g**brašna
- **30 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50-60 g**cokolade

Glazura:

- **100 g**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **3 kašike**kokte

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati ulje i koktu pa sjediniti smesu. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo. Suvoj smesi dodati tecnu i sve dobro sjediniti.

U podmazane kalupe za mafine sipati smesu pa odozgo posuti sa struganom cokoladom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Mafine ostaviti da se ohlade.

Glazura: šecer, kakao i koktu topiti na laganoj vatri sve dok se šecer ne otopi. Skloniti sa šporeta pa ostaviti da se prohladi.

etkicom nanositi glazuru na vrhove mafina.

Po želji mafine ukrasiti sa šlagom i po želji dekorisati perlicama, cveticima, struganom cokoladom,...

Savet