oko-oranž mafincici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 casa od jogurta**šecera
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **300 g**brašna
- **50 g**cokolade
- **1**pomorandža
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **na vrh noža**sode bikarbone

Priprema

Jaja umutiti, dodati šecer, jogurt, ulje, sok i narendanu koru pomorandže, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sve sjediniti i sipati u kalupcice

okoladu iseckati na kockice sitnije i staviti po malo u svaki mafincic.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 do 25 minuta.

Pecene ostaviti da se ohlade i poslužiti.

Savet

Uzivajte u spoju pomorandze i cokolade PRIJATNO