

oko mafini



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **10 kašika** šećera
- **10 kašika** mleka
- **10 kašika** ulja
- **10 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** mlečne čokolade

Priprema

Penasto umutiti 2 belanceta sa šećerom, zatim dodati jedno po jedno žumance.

Isključiti mikser i pomešati brašno sa kakaom i praškom za pecivo, dodati u jaja kao i ulje i mleko. Mutiti mikserom dok se na sjedini.

Iseckati čokoladu, ubaciti u smesu i izmešati kašikom.

Korpice puniti 3/4 smese i peći oko 20 minuta. Kada se ohlade filovati sa šlagom i ukasiti po želji.

Savet