

Mafini sa jagodom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljebrašna**
- **3 jajeta**
- **1 šoljaulja**
- **2 šoljemleka**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **200 g jagoda**
- **100 g cokolade**

Za tamnije mafine:

- **2 kašikenesquik**
- **1 kašicicacimet**
- **maloeurokrema**

Priprema

Ukutiti jaja pa dodati ostale sastojke osim jagoda i cokolade. Smesu sipati u kalupe za muffin predhodno premazane otopljenim margarinom. Sipati 2/3 kalupa pa odozgo staviti nekoliko komadica jagode i cokolade. Za tamnije mafine u smesu dodati nesquik i cimet i jagode i cokoladu pa pomešati varjacom. Isto puniti 2/3 kalupa. Peci oko 20 minuta na 200°C.

Savet

Tamne mafine sam premazala sa malo eurokrema. A oni beli se mogu posuti šeerom u prahu.