

# **Menaž mafini**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 jajeta**
- **2 šolježutog šecera**
- **2 šoljeoštrog brašna**
- **prstohvatsoli**
- **1burbon vanilin šecer**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljacokoladnog mleka**
- **5 kašikamlevenog badema**
- **50 g cokolade**
- **1 kesicapraška za pecivo**

### **I još:**

- **100 g cokolade**
- **maloperlica i cokoladnih mrvica za ukrašavanje**

## **Priprema**

Odvojiti u dve cinije suve i mokre sastojke. Seckanu cokoladu ostaviti posebno. Mokre blago umutiti žicom, a suve izmešati špatulom. Sve mešajuci, sipati mokre sastojke u suve i ujednaciti smesu. Dodati grubo usitnjenu cokoladu, pa puniti modle za mafine. Peci 25-30 minuta u pecnicici zagrejanoj na 180 stepeni. Ohlaene mafine preliti cokoladnom glazurom i ukrasiti perlicama i cokoladnim mrvicama.

**Savet**