

okoladni mafini (14)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je

- **4**jajeta
- **100** gšecera
- **150** gbrašna
- **1**margarin
- **200** gcokolade

Priprema

U šerpu staviti margarin i cokoladu, i istopiti na tihoj vatri.

U drugoj dubljoj posudi umutiti cvrsti šneg od belanaca, zatim dodati šecer. Kad to umutite dodavati jedno po jedno žumance. Dodati brašno i smesu promešati kašikom.

Pomešati prvu i drugu masu zajedno. I dobro umešati. Sipati masu u silikonske, teflonski kalup za mafine ili papirne korpice.

Staviti kalup u zagrejanu pecnicu na 220 C i preci 5-8 min. Ko voli da mu cokolada iz mafina bude tecna neka vadi ranije. Servirati sa posutim šecerom ili prelitи šlagom.

Savet