

okoladni mafini (15)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **1**jaje
- **200 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **200 g**kiselog mleka
- **150 g**cokolade
- **1** kašikakakaoa
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1**pomorandža (izrendana korica i sok)

I još:

- **100 g**cokolade
- **150 g**margarina za mazanje

Priprema

U vanglicu razbiti jaje i mikserom ga dobro umutiti, uz dodavanje šecera. Dodati kiselo mleko i ulje, pa dobro sjediniti. okoladu rastopiti na pari, prohladiti i dodati u umucenu smesu. Brašno pomešati sa kakaom i pecivom. Sipati u vanglicu i, dobro, mikserom umutiti. Na kraju dodati izrendanu koricu od pomorandže i isceeni sok.

U kalupe za mafine, OBAVEZNO, staviti papirne korpice, sipati pripremljeno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Kada se sa strane testo ispeče, a sredina ostane, malo, vlažna

(probati cackalicom) izvaditi mafine i ostaviti da se ohlade.

Za ukrašavanje mafina: okoladu rastopiti na pari i, potpuno, je ohladiti. Margarin za mazanje umutiti, dodati, ohlaenu, cokoladu i umutiti, da se dobije penasti krem. Krem ostaviti pola sata u frižider, da se malo stegne. Zatim ga staviti u špric za ukrašavanje i ukrasiti mafine.

Savet