

## *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** čokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** pomorandža (izrendana korica i sok)

#### **I još:**

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

### **Priprema**

U vanglicu razbiti jaje i mikserom ga dobro umutiti, uz dodavanje šecera. Dodati kiselu mleku i ulje, pa dobro sjediniti. čokoladu rastopiti na pari, prohladiti i dodati u umućenu 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 zagrejanjoj rerni, na 170 stepeni. Kada se sa strane testo ispece, 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**