

## Narandžasti mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2** šoljicešecera
- **1/2** šoljiceulja
- **3**jajeta
- **1** šoljicasoka od narandže
- **2** kašikešecera sa aromom narandže
- **2** šoljice brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malo** soli
- **3**narandže
- **150** gcokolade

### Priprema

Jaja, šećer i šećer sa aromom narandže penasto umutiti. Dodati ulje i isce?en sok od narandže, te muteci na najsporijoj brzini dodati brašno, malo soli i prašak za pecivo. Na kraju dodati narendanu koru od 3 narandže i iseckanu na krupne kocke cokoladu.

Kalupe za mafini podmazati, staviti papirne korpice i puniti ih smesom 2/3 korpice. Peci na 180 C 20 minuta. Uživajte u ovom fantastinom ukusu. Prijatno!

### Savet