

okoladni mafini (16)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike fruktoze
- 1 čaša jogurta
- 2 čaše brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/3 čaše ulja
- 100 g čokolade
- 1 kesica šlag kreme

Priprema

Umutiti dobro jaja, pa dodati fruktozu. Zatim dodati jogurt, brašno, pecivo, kakao i ulje. Sjediniti i na kraju umešati narendanu čokoladu.

Puniti kalupe za mafine do 2/3, prethodno vrlo malo podmazane.

Staviti da se peku u prethodno zagrejanu rernu na 200 C. Potrebno je 20-25 minuta, zavisno od rerne.

Pecene i prohladene nafilovati umućenom šlag kremom...

...i dekorisati rendanom čokoladom....

Savet

Mera je aša od jogurta. Još jednom se zahvaljujem na poklonu, divan je, odlino se uklopio u moju kuhinju i moju porodicu :-D