

## *Mafini sa cokoladom i aronijom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja jogurta
- 2/3 šolje ulja
- 1 šolja integralnog brašna
- 1 šolja pšeničnog brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade
- 2 šake aronije

### **Priprema**

Uključiti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Umutiti jaja sa šećerom žicom dok se šećer ne otopi. Dodati ulje i jogurt pa izmešati. Na kraju dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Ubaciti aroniju i pola mere naseckane/izrendane čokolade i izmešati.

Izliti smesu u podmazane modle za mafine. Od gore naseckati ostatak cokolade. Peci na 180 stepeni 20tak minuta.

## **Savet**

Umesto aronije možete dodati brusnicu, grožice, seckane lešnike, orase.... šta više volite.