

## **oko Mafini (8)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** brašna
- **2** jajeta
- **1** kesica prasha za pecivo
- **100 g** šećera
- **200 g** cokolade
- **3** kašike kakaoa
- **100 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **1** kašica ekstrakta vanile

### **Priprema**

Na pocetku zagrejte rernu na 200 °C.

Prvo pomešajte brašno, prašak za pecivo i kakao.

U odvojenoj ciniji umutiti jaja, pa dodati šećer, mleko, ekstrakt vanile i margarin, koji ste prethodno istopili. Potom pomešati obe smese.

Na kraju je preostalo da dodate iseckanu cokoladu. Nemojte je seckati previše sitno, jer upravo ti krupniji komadi cokolade koji se tope u ustima daju posebnu draž mafinima.

Stavite svoje omiljene korpice za pecenje u standardni kalup za mafine, sipajte u svaku podjednaku kolicinu

smese i pecite u rerni 20 minuta.

### **Savet**

Treba napomenuti da sastojke ne bi trebalo mutiti mikserom, kako bi se zadržala specifina tekstura mafina.