

Rogac mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 šolje šecera
- 1/4 šolje ulja
- 1/2 šolje mleka
- ribana korica pomorandže
- 2 kašike mlevenog rogaca
- 3/4 šolje brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 g čokolade

Priprema

Jaja sa šećerom dobro izmiksati, da se šećer otopi, potom dodati mleko, ulje, narendanu koru od narandže, sve pomešati na najmanjoj brzini miksera, dodati brašno od rogaca, opet promešati, brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodavati u smesu i sve lagano opet promešati. Umešati čokoladu iseckanu na kockice. Puniti korpice do 2/3 i peći na 180C. Pecene posuti šećerom u prahu.

Savet

Šolja je od 2dl.