

okoladni mafini sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **200 g** šecera
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **80 ml** ulje
- **2 kesice** vanil šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **3 kašike** kakao praha
- **150 g** čokolade
- **150 g** višanja

Priprema

Brašno, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo, kakao i sodu bikarbonu pomešati u jednom sudu. Mleko, jaje i ulje pomešati u drugoj posudi. Sjediniti sadržaj iz obe posude i mikserom sjединiti u jednolicnu masu. Okoladu iseckati na kockice pa dodati u masu. Višnje ocistiti pa i njih dodati. Sipati masu u kalupe za mafine ili u korpice pa peći 18-20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Gotove mafine ohladiti i poslužiti uz ganaž krem.