

Mafini (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **100 g**cokolada
- **2**jajeta
- **1**vanila šecer
- **1**kesiceprška za pecivo
- **2 dl**vode
- **200 g**višanja
- **4 kašike**šecera
- **1 kašik**kakaoa
- **50 ml**ulja
- **2 kašik**margarina

Priprema

U posudu stavite 2 jajeta, vanilin šecer, prašak za pecivo, vodu, šecer, kakao, ulje, margarin, i jednu tablu crne cokolade. To meštate kašikom dok se sve ne sjedini.

Zatim dodate brašno. Ja to stavljam otprilike da ne bude gusto. I promešajte.

Uzmite kalup za mafine, stavite korpice i kašikom stavljate smesu u kalup.

Po vašoj želji u svaku korpicu stavite višnje. Ja stavljam po 3.

U zagrejanoj rerni stavite da se pece nekih 20ak minuta. Procenicete sami.

Pecene mafine izvadite, stavite na tanjur i dekorišite po vašoj želji.

Savet

Jednom sam umesto vode stavila mleko i mafine su bile baš tvrde. Margarin može bilo koji. Moji prijatelji uz mafine vole popiti šolju mleka. Pa sad zavisi od vas ko sta voli.