okoladni mafini (18)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **10 kašika**mleka
- **5 kašika**ulja
- **10 kašika** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 rebra**cokolade za kuvanje
- **100 g**cokolade
- **5 kašika**šecera

Za dekoraciju:

- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca. U posebnu posudu pomešati sve suve sastojke. Pa ih dodati u umucena jaja. Otopiti 2 rebra cokolade (100 g) za kuvanje. Dodati ih smesi, pa dodati mleko i ulje. Sve to izmešati, pa staviti u kalupe.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i peci 10 minuta. Kada se iseku ostaviti da se ohlade.

Umutiti šlag i dekorisati po želji. :-)

Savet

Odlini su i nisu suvi. Mogu da stoje par dana.:-)