

# **Mafini sa cokoladom i kukuruznim brašnom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **15** kašikakukuruznog brašna
- **10** kašikaintegralnog brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **6** kašikaulja
- **6** kašikameda
- **1** narandža - sok i rendana korica
- **5** kašikaslatkog od aronije
- **100** g cokolade
- **1** caša cokoladne glazure
- **3** dl vode

## **Priprema**

Obe vrste brašna, prašak za pecivo, ulje, med, sok i koricu narandže, slatko od aronije sipati u posudu.

Ove sastojke mešati uz dolivanje vode dok se potroši sve.

Dodati seckanu cokoladu i dobro izmešati.

Smesu sipati u papirne korpice postavljene u kalup za mafine.

Od gore u svaki mafin staviti malo aronije i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Rastopiti cokoladnu glazuru i preliti preko pecenih mafina.

### **Savet**