

## ***Menaž mafini (5)***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** cokolada
- **4** jajeta
- **8 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 kašika** šećera
- **1 čaša** cokoladne glazure

### **Priprema**

Otopiti cokoladu i margarin na tihoj vatri. U međuvremenu umutiti mikserom belanca sa šećerom, dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Lagano umešati otopljenu cokoladu. Papirne korpice poreati u pleh sa udubljenjima i sipati umucenu masu. Peci 7-10 minuta na 220 stepeni. Pecene i ohlaene kolacice premazati cokoladnom glazurom. Pripremiti je po uputstvu na ambalaži za jedan minut. Dodatno ukasiti gusto umucenim šlagom. Mera je dovoljna za 2 pleha. Ukus je neodoljiv. Prijatno!

### **Savet**