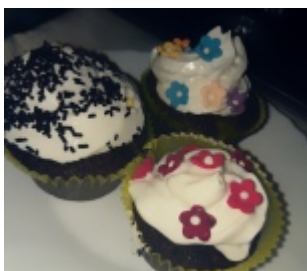


Mafini sa cokoladom (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaja
- 200 gšecera
- 1vanilin šećer
- 100 mlulja
- 170 gbrašna
- 30 gkakaoa
- 1/2 kašicicesode bikarbone
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 180 mlmleka
- 200 gcokolade za kuvanje
- 1 prstohvatsoli

Priprema

okoladu iseckati na kockice i staviti u zamrzivac. Pomešati suve sastojke - brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu. Promešajte. Dodajte šećer, vanilin šećer i kakao.

Pomešajte mokre sastojke. Jaje malo umutite da se spoje belance i žumance, dodajte mleko i ulje.

U suve sastojke umešajte cokoladu. Deo cokolade ostavite da pospete po mafinima. Mokre sastojke sipajte u suve i izmešajte.

Kalupe obložiti korpicama, sipati smesu i pospiti kockicama cokolade. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni,

20 minuta.

Savet

Obavezno obložiti korpicama da bi se izbeglo lepljenje.