

Mafiini sa višnjama prelivei cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike fruktoze
- 1 čaša jogurta
- 3 čaše brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/3 čaše ulja
- 1 čaša kisele vode
- po potrebi višanja bez košcice
- 50 g čokolade

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa fruktozom.

Dodati jogurt.

Zatim brašno sa pecivom.

Dodati ulje i kiselu vodu i sve promešati kašikom pa na kratko samo sjediniti mikserom da nema grudvica.

U silikonske kalupe za mafine sipati smesu, preko poreati višnjice i utisnuti ih blago u smesu.

Peci u zagrejanj rerni na 200C. Kada se zapeku smanjiti malo rernu, ako vam je rerna jaka kako ne bi unutra ostale ne dopecene. Pecene mafine preliti otopljenom cokoladom.

Savet

Premekani i prefini mafini. :) Lepi su kako vrui tako i kada se ohlade. Da su mirisni i slasni dokazuje i osica koja je došla da se poasti u pravom asu. Uhvaena je na delu ;) :P