

## **Mini mafini**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g brašna
- 200 g borovnica
- 1 jaje
- 1/2 praška za pecivo
- 200 gr šecera
- malo soli na vrh noža
- malo sode bikarbune (na vrh noža)
- 1 vanilin šecer
- 125 g putera (margarina)
- 220 ml mleka
- 50 g krupno seckane cokolade

### **Priprema**

250 g brašna, 200 g borovnica, 1 jaje, pola kesice praška za pecivo, 200 g šecera, malo soli na vrh noža, malo sode bikarbune na vrh noža, 1 vanilin šecer, 125 g putera, 220 ml mleka, 50 g krupno seckane cokolade.

Maslac, šecer, vanilin šecer i jaje, umutiti da bude penasto, dodati mleko, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i prašak za pecivo. Zatim varjacom umešati, borovnice i cokoladu, napuniti korpice do pola i peci na 180 stepeni 30 minuta.