

Švarcvald mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2,5 kafene kašicice**kakaoa
- **50** rendane cokolade
- **2**jajeta
- **100 g**margarina
- **150 g**šecera
- **2,2 dl**mleka
- **250 g**višanja
- **100 g**cokolade izlomljene na kockice

Dekoracija

- **po željivišnje**
- **po želji**topljene cokolade

Priprema

U odgovarajućoj posudi dobro umutiti jaja, dodati šefer i margarin. Mešati dok se masa ne sjedini. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa ga sjediniti sa kakaom i rendanom cokoladom. Mešavinu brašna postepeno dodavati smesi od jaja. Istovremeno dodavati i mleko. Na kraju dodati višnje i masu dobro izmešati.

Kalup za mafine obložiti papirnim korpicama. U korpice sipati testo (ostaviti jednu trecinu prostora jer ce

mafini narasti), pa u svaku staviti po kockicu cokolade. U rerni zagrejanoj na 180 C peci mafine oko 20 minuta. Ohlaene mafine dekorisati cokoladnom glazurom i višnjama.

Savet