

## Švarcvald mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

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

#### Dekoracija

- **po želji** višnje
- **po želji** topljene cokolade

### Priprema

U odgovarajućoj posudi dobro umutiti jaja, dodati šećer 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 trećinu prostora jer ce

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

## **Savet**