

okoladni mafini Mmm



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci

- 270 g brašna
- 350 g šećera
- 2 kašice prašaka za pecivo
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 3 kašike kakao praha
- 150 g čokolade za mešanje

Tecni sastojci

- 245 ml mleka
- 65 ml ulja
- 1 jaje

Dekoracija

- šlag
- čokolada, mrvice

Priprema

U jednoj posudi pomešati suve sastojke, u drugoj tecne, zatim tecne sipati u suve i lagano mešati kašikom dok se masa ne sjedini. Nikako mikserom!!!

Korpice za mafine staviti u kalup za mafine i svaku napuniti do 2/3 zapremine. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko pola sata. Koliko cete dobiti mafina zavisi od velicine korpica, moja porcija nije uvek ista, ali negde oko 18...

Ostaviti mafine da se malo prohlade. Umutiti cvršci šlag i po želji ga obojiti bojama za kolace. Špricom dekorisati svaki mafin i narendati cokoladu ili posuti šarenim mrvicama, pustite masti na volju :)

Savet

Posto je svaka rerna drugaija, tako se ne može tano odrediti vreme peenja. Mafini su gotovi kada zabodemo akalicu u njih i izvadimo je bez ostatka mase na njoj. U testo takoe možete dodati i seckane lešnike, suvo grože, šta volite.... Prijatno!!! :)