

Mafini sa eurokremom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna
- **120 g** čokolade za kuvanje
- **2 supene kašike** choko mix milka
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1 kašičica** za kafu sode bikarbone
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **100 g** margarina
- **180 ml** jogurta

Priprema

U jednu posudu pomesati brašno, šećer, choko mix, prašak za pecivo, jogurt, jaje, margarin i sodu bikarbonu.

Dodati u prethodnu smesu čokoladu za kuvanje izlomljenu na kockice. Umutiti mikserom.

Kalupe za mafine premazati cetkicom uljem i posuti brašnom i sipati smesu. Peci ih oko dvadeset minuta na 180 C u unapred zagrejanoj pecnici. Po vaenju iz rerne premazati ih eurokremom. Prijatno.

Savet

Toliko su laki i jednostavni za spremanje, a ujedno veoma ukusni, da ih i deca mogu spremati. Toplo preporuujem.