

Mafini (cokolada, višnje)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **1** šoljajogurta
- **1** šoljašecera
- **3** šoljebrašna
- **3/4** šoljeulja
- **2** šakeoceenih višanja
- **1** kašikakakao
- **100** g lomljene cokolade
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šecer

Glazura:

- **100** g cokolade
- **2** kašike šecera
- **1** kašica margarina
- **2** kašike mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati jogurt i ulje. Dobro umutiti. Dodati brašno izmešano sa kakaom i praškom za pecivom, pa mutiti dok se sastojci ne sjedine. Dodati višnje, vanilin šecer i lomljenu cokoladu.

Pleh obložiti papirnim korpicama, pa sipati testo. Testo je malo tvrdje, pa možete napuniti korpice skoro do vrha. Peci oko pola sata na 150 stepeni.

Prohlađenje mafine umakati u glazuru od cokolade ili ih prelivati glazurom koju cete pripremiti na uobicajen nacin. Ukrasiti po želji.

Savet