

Mafini sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jagoda
- 2 jajeta
- 100 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 150 g brašna
- 100 ml mlijeka
- 100 g šećera
- 1 prašak za pecivo

I još:

- 50 g čokolade za kuvanje

Priprema

Jaja umutiti pa dodati, šećer, mlijeko, istopljenu čokoladu i margarin. Dobro sjediniti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Ponovo sve dobro sjediniti.

Jagode ocistiti i staviti u papirne korpice.

Kutlacom sipati smjesu preko jagoda.

Peci na 250 C oko 10 minuta.

Kad su mafini peceni na svaki staviti malo istopljene cokolade. Možete služiti sa sladoledom.

Presjek pecenog mafina.

Savet

okoladu za kuvanje isitnite na manje kockice, stavite u zdjelicu i prelite sa vrelom vodom. Za dva minuta e se otopiti a vodu samo prospite.