

Mafini sa borovnicom i cokoladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **100 g** šecera
- 2 jajeta
- **100 g** rastopljenog margarina
- **200 ml** mleka
- **1,5 kašičice** praška za pecivo
- **1/3 kašičice** soli
- **150 g** borovnica
- **150 g** iseckane bele čokolade
- **1/2** limuna - sok
- **1** pomorandža - sok

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati rastopljeni margarin, mleko i sok od limuna i pomorandže. Promešati. Dodati brašno, u koje je umešan prašak za pecivo i so. Umutiti mikserom, da se svi sastojci sjedine. Na kraju dodati iseckanu čokoladu i borovnice. Promešati drvenom kašikom, da se borovnice ne bi raspale.

Kalupe za mafine podmazati margarinom i sipati testo do 2/3 visine kalupa. Peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet

Nikako ne puniti kalupe za mafine do vrha, jer e borovnice prilikom peenja iscureti iz testa.