

Najslai mafini



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mekog brašna tip 400
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** soda bikarbonate
- **2 supene kašike** milka choko mix
- **50 g** čokolade
- **300 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1** jaje

Priprema

U jednu posudu sjediniti brašno, prašak za pecivo, sodu bikar, šecer, vanilin šecer, choko mix i iseckanu čokoladu.

U posudu sjediniti mleko, ulje i jaje.

Postepeno dodavati sadržaj iz druge posude u prvu i sjediniti mikserom.

Pouljiti kalupe za mafine i izliti smesu. Peci na 200 C 20 minuta i još 10 minuta na 100 C.

Svaki mafin premazati eurokremom. Prijatno.

Savet

Spremala sam razne mafine, ali ovi su mi nekako naukusniji i najbrže se spremaju. Nadam se da e se dopasti i Vama.