

Mafini s nutellom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** g pecenih lješnika
- **100** g brašna
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **1.5 kašika** kaka
- **1** jaje
- **1 kašika** mlijeka
- **100 ml** kiselog mlijeka
- **40** g mekšanog maslaca
- nutella

Priprema

Rernu zagrijati na 200 stepeni.

Lješnike samljeti i pomješati s brašnom, praškom za pecivo i kakaom. U drugoj posudi umutiti jaje, pa mu dodati kiselo mlijeko i obično mlijeko. Pomješati pa dodati tome suhu smjesu i maslac.

Pola smjese rasporediti u kalupe. U svaki mafin dodati kašičicu nutelle i pokriti s preostalom smjesom. Peci ih oko 20 minuta.

Kada se ohlade, premazati ih s malo nutelle i ukasiti naseckanim lešnicima.

Savet

Umjesto nutelle, može se staviti eurokrem.