

Mafini sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Prva posuda (retki sastojci):

- 2 jajeta
- 300 ml jogurta
- 75 ml ulja

Druga posuda (suvi sastojci):

- 100 g šecera
- 250 g brašna
- 2 kašike praška za pecivo
- 2 kašike kakao
- 1 vanilin šećer
- oko 100 g čokolade
- 100-200 g cepanih višanja iz kompota

Priprema

U jednu posudu umutiti gore navedene retke sastojke, a u drugu suve sastojke. Potom u sud sa suvim sastojcima sipati retke sastojke i dobro promešati. U kalupe poredjati papirne korpice i kašikom vaditi pomešanu smesu. Sipati do polovine korpica, zatim u svaku korpicu ubadati po malo višanja i seckane cokolade, pa ponovo sipati ostatak smese.

Mafine peci oko 10-15 min UTA na 200 stepeni. Kada se prohlade izvadite zajedno sa papirnim korpicama na tacnu i posuti šećerom u prahu. Prijatno! :)

Savet