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 kašikice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao
- **1**vanilin šecer
- **oko 100 g**cokolade
- **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 minUTA na 200 stepeni. Kada se prohlade izvadite zajedno sa papirnim korpicama na tacnu i posuti šecerom u prahu. Prijatno! :)

Savet