Jaffa mafini



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jaja
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**mlijeka
- **3/4 šolje**ulja
- **400 g**brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** zaleena narandža
- **50 g**cokolade

Priprema

Zaleenu narandžu izrendati na rende, na sitnije...

Izmiksati dvoje jaja sa šoljom šecera, da pobijeli. Dodati mlijeko i ulje i još malo izmiksati. Dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo.

Zatim lagano predhonoj smjesi dodati izrendanu narandžu i sjediniti.

Staviti papirne kalupe u plah za mafine. Puniti do trecine korpice i peci. Rernu zagrijati na 250 stepeni, ubaciti mafine, kad vidite da su nadošli rernu smanjiti na 200 stepeni i peci...

Kad se malo prohlade mafini, rastopiti jednu kašiku šecera sa dvije kašike vode, kad pocne da pjeni dodati 50 g cokolade sa malo margarina i gotovom smjesom premazati mafine.

Savet

Ja sam koristila vee šolje za bijelu kafu, poput šolje "grand" ili "don kafe"... Kod mene u jednom plehu ima 9 modlica, a od ove mjere su mi ispala dva pleha. Znai 18 mafina :) Prijatno :)