

Nobody's perfect muffins



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- **180 g**šecera
- 1vanil-šecer
- 2 dlmleka
- 1 dlulja
- **150 g**brašna
- **30 g**kakaa
- **1/2 kašičice**sode bikarbone
- **1/3 kesice**praška za pecivo
- **60 g**kokosovog brašna
- **50 g**cokolade

Priprema

Umutiti jaje, šecer, vanil-šecer, mleko i ulje. Posebno pomešati brašno, kakao, prašak za pecivo i sodu, pa sjediniti sa prethodnom smesom. Na kraju u smesu umešati i kokos. Kalupe za mafine premazati uljem pa puniti smesom, ali ne do kraja jer ce mafini da narastu tokom pecenja.

Peci mafine oko 15 minuta na 200 stepeni. Od ove smese dobije se 24 mafina srednje velicine.

Dok se mafini hlade, otopiti cokoladu pa dekorisati svaki mafin posebno.

Savet

U originalnom receptu, mafini su dobili naziv Nobody's perfect (Niko nije savršen) jer autorka nije bila zadovoljna glazurom, a u mom sluaju nisu savršeni jer su zagoreli kad sam ih prvi put pravila. :D Ovo što ovde vidite nastalo je iz drugog pokušaja. :)