

?okoladni mafini sa lešnicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **200 ml** mleka
- **100 g** brašna
- **100 g** kaka praha
- **50 g** pudinga od čokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašičice** cimeta
- **70 g** seckanih lešnika

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom. U to dodati jedno jaje, pa kada ga umutimo dodamo i drugo jaje. U masu sipati istopljenu čokoladu, pa naizmenicno dodavati kaka, puding i mleko, neprestano muteci. Na kraju dodati pomešan prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i brašno. U kalup za mafine staviti papirne korpice, pa sipati smesu do jedne trecine visine. Posuti seckanim lešnicima i peci na 180°C oko 20 minuta.

Savet