Mafini od cokolade

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **270 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**šecera
- **100 g** maargarina
- **2**jajeta
- **150 ml**jogurta
- **5 kašika**mleka
- **200 g** seckane cokolade
- **100 g**cokolade za glazuru

Priprema

Omekšali margarin dobro umešajte sa šecerom. Postupno dodajte jaja, jogurt, mleko i mešajte dok smesa ne postane glatka.

Brašno i prašak za pecivo pomešajte, zatim u smesu dodajte margarin i jaja uz stalno mešanje. Masu mešajte dok ne postane jednako glatka.

U smesu dodajte 200 g seckane cokolade i promešajte. Stavljajte u kalupe po 2 kašike smese, jer ce mafini narasti. Mafine peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 20-25 minuta.

Kad se mafini ispeku otopiti cokoladu i preliti preko njih, a može se i dodatno narendati cokolada. Prijatno!

Savet

Možete mazati kalupe sa malo margarina, ja imam silikonski i njemu nije potrebno mazanje.