

Prolecni Mafini



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mleka
- 2 dl griza
- 2 dl jogurta
- 2 dl šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g mlečne čokolade
- 2 dl brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Mere su u šoljama od 2 dl. I sada kako će te ih napraviti, nego kako već po osnovnim pravilima za mafine. Da ponovimo. Sa jedne strane pomešajte "suve" sastojke, sa druge strane u sud pomešajte "moke" sastojke. Nadam se da ne moram da vam objašnjavam koji su koji:) Sve lepo spojite. Najbolje kuhinjskim žicom sve sjediniti. Ne miksajte mikserom, jer će u protivnom biti žilavi. Kalup za mafine obložite korpicama, a smesu sipajte u svaki ne do vrha već 2/3. Pecite na 180 C. Naravno možete se služiti "test cackalicom" da vidite da li su gotovi. Preliv: 2 dl mleka i 100 g čokolade. Mleko i čokoladu spojite u jednu šerpicu i zagrevajte da se čokolada otopi u mleku. Prelite još vruće mafine sa ovim čokoladnim mlekom.

Savet

Mafini su bez jaja.