

Mafini sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **150 g** cokolade crne za kuvanje
- **250 g** maslaca
- **200 g** kisele pavlake 20% mm
- **6** jaja
- **300 g** brašna
- **300 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **2** praška za pecivo
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 g** višanja
- **6 kašika** kakao neskvik

i još...

- **200 g** bele cokolade za glazuru
- **2 kašika** keulja
- kandirane ili višnje iz kompota

Priprema

Istopite maslac i cokoladu pa prohladite. Umutite cvrsto belanca. Posebno izmiksajte žumanca sa šećerom i vanilom. Brašno, neskvik mleveni lešnike i prašak za pecivo pomešajte pa sipajte u žumanca i promešajte. Dodajte kisiku pavlaku pa promešajte i povežite sa umucenim belancima. Kašikom sipajte masu u modlice silikonske ili papirne korpice pa u kalup za mafine. U svaki spustite par višanja. Pecite na 180 stepeni oko pola

sata. Proverite cackalicom jesu li dobro peceni. Kad se prohlade dekorisite glazurom od bele cokolade istopljene na dve kašike ulja. Ukrasite višnjama.

Savet

Može i margarin umesto maslaca, a ukoliko nemate višnje upotrebite trešnje, jagode...