

okoladni mafini (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika** brašna
- **4 kašike** šećera
- **1 kašika** kakao praha
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** jaje
- **2,5 dl** čokoladnog mlijeka
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1** dl ulja
- **malosoli**

Priprema

okoladu isjeckati na kockice.

Sve suve sastojke (brašno, prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer, so i kako prah) pomješati u jednoj posudi.

U drugoj posudi pomješati jaje, čokoladno mlijeko i ulje. Dobro umutiti da se dobije pjenasta smjesa.

Zatim suve sastojke dodati mokrim i dobro umješati, na kraju dodati i isjeckanu cokoladu.

Kalupe za mafine nauljiti i sipati smjesu. Inace voditi racuna da kalupi ne budu puni, od prilike 1/3 treba da ostane prazna. Ponekad stavim i papirne korpice u kalupe, pa smjesu punim u korpice.

Peci 20 minuta na temperaturi 200 C.

Savet