

## **Tortice mafini**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**brašna
- **50 g**kakaoa
- **100 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**praprošaka za pecivo
- **2**jajeta
- **200 g**cokolade
- **300 ml**slatke pavlake

### **Priprema**

Izmutiti sve sastojke (sem cokolade i slatke pavlake). Smesu sipati u kalup za mafine, puniti ih samo do pola zato što ce da narastu. Dovoljno je za 24 mafina (2x12).

Kad se mafini ispeku sacekati da se ohlade. Onda im nožem iseci vrh odnosno skinuti im kapicu. Malom kašićicom izdubiti mafine tako da dno ostane. Izmutiti slatku pavlaku i napuniti mafine. Vratiti im kapicu i preliti ih istopljenom cokoladom.

**Savet**