

Muffin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **120 g**brasna
- **400 g**cokolade za kvanje
- **400 g**margarina
- **8**jaja

Priprema

Brašno, šećer i jaja staviti u duboku činiju i umutiti.

Čokoladu za kvanje i margarin otopiti u jednoj šerpici. Kada vidite da se sve lepo otopilo, ostavite ga oko pola minute da se rashladi, zatim pomešajte sa smesom iz činije. Mikserom ponovo umutite svu smesu da bi se čokolada sjedinila sa brašnom, šećerom i jajima.

Da vam se ne bi mafini lepili za tepsiju najbolje je kupiti korpice za mafine. Svaku koricu puniti malo više od polovine. Mafine pecite na 120 C u predhodno zagrejanoj rerni odprilike 10 minuta.

Kao dekoraciju možete koristiti sveže voće, ili čokoladne mrvice, sarene mrvice, ili šlag, a možda i prelive od karamele, jagode ili maline. Zavisi od ukusa :) Ako mislite da mafini nisu dobro peceni proverite cackalicom, ako je cackalica suva onda možete ih izvaditi iz rerne.

Savet