

Mafini sa lomljenom cokoladom sa ukusom pomorandže



težina: **lako**

za: **21** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 150 g šecera
- 100 g margarina
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 100 g čokolade sa pomorandžom
- malonesquik-a

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati margarin sa sobne temperature i mleko prethodno pomešano sa prahom pudinga. Brašno i prašak za pecivo pomešati, pa dodavati 1 po 1 kašiku i mutiti neprekidno. Čokoladu izlomiti na sitne parčice i pomešati sa filom. Izliti u kalupe i posuti Nesquik-om. Ja sam stavljala čokoladu sa pomorandžom i ispalo je fenomenalno, a možete staviti bilo koju čokoladu, ne sumnjam da će i tako biti super. Peci na 180 C, 20 minuta.

Savet

Ovoliko vremena je potrebno samo zato što se peku 2 ture mafina (svaka po 20 minuta).