

okoladni mafini (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **200** gšecera
- **200** mlmleka
- **400** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **150** mlulja
- **200** gcokolade
- **2** kašikekakaoa

Za ukrašavanje:

- **100** mlumucene slatke pavlake
- **2** kašikecokolade u prahu

Priprema

Umutiti jaja, šecer, mleko, ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Iseckati cokoladu na sitne kockice i dodati filu, pa puniti kalup za mafine (ne do vrha). Peci na 180 stepeni, oko pola sata.

Dok se mafini peku umutiti slatku pavlaku. Premazati svaki mafini tankim slojem i špricem istisnuti po malo na vrh svakog, pa posuti sa malo cokolade u prahu.

Savet

Pekla sam u velikim kalupima za mafine, pa mi je ispalo 12 komada, ali inae ispadne baš dosta, ako je kalup za manje mafine.