

okoladni mafini (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 200 ml mleka
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 ml ulja
- 200 g čokolade
- 2 kašike kakaoa

Za ukrašavanje:

- 100 ml umucene slatke pavlake
- 2 kašike čokolade u prahu

Priprema

Umutiti jaja, šecer, mleko, ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Iseckati čokoladu 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 čokolade 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.