

Mafini sa cokoladom i lešnicima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **150** g šecera
- **200** g brašna
- **150** g mlevenih lešnika
- **150** g cokolade
- **150** g maslaca (ili margarina)
- **1/2** kesice praška za pecivo

Priprema

Na vrlo niskoj temperaturi ili na pari otopiti maslac i cokoladu, mešajuci. Ostaviti da se prohladi. Dobro umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, lešnike i otopljenu cokoladu i maslac. Izmešati. (Smesa je baš gusta.)

Sipati u papirne korpice stavljene u kalup za mafine i peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Od ove kolicine testa dobije se 24 mafina.

Ukrasiti topljenom cokoladom ili cokoladnim šlag kremom.

Savet