

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, mešajući. 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 zagrejanom na 180 C. Od ove kolicine testa dobije se 24 mafina.

Ukrasiti topljenom cokoladom ili cokoladnim šlag kremom.

Savet