Mafini s lešnicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **100 g**margarina
- **100 g** šecera
- **malo**soli
- **1 kesica**vanil šecera
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **1,5 dl** mleka
- **150 g**brašna
- **1 kasicica**praška za pecivo
- **150 g**seckanih lešnika

Priprema

Na suvom tiganju kratko propržite lešnike. Umutite jaja, margarin, šecer, vanil-šecer, so, 100 g, rendane cokolade i mleko u penastu masu. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i 100 g seckanih lešnika i lagano promešajte. U kalupe za mafine stavite papirne korpice i napunite ih do pola. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 20 minuta. Na niskoj temperaturi otopite ostatak cokolade sa malo ulja i prelijte mafine. Na kraju, dok je glazura još topla, pospite ostatkom seckanih lešnika.

Savet