

Mafini sa fantom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **320 g**brašna
- **200 g**šecera
- **125 g**rastopljenog margarina
- **50 g**kokosovog brašna
- **250 ml**fante
- **1 kašik**kakaoa
- **2 kašice**pečiva za pecivo

Priprema

U dublju posudu staviti brašno, pa dodati šefer, kokos, rastopljeni margarin, pecivo i fantu. Žicom za mucenje sve, dobro sjediniti.

Umucenu smesu podeliti na dva dela, pa u jednu polovinu dodati kakao i sjediniti.

Kalup za mafine (12 kom.) dobro podmazati margarinom (nisu potrebne papirne korpice) i sipati po jednu kašiku tamnog fila, pa preko, kašiku svetlog fila.

Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada porumeni izvaditi. Poslužiti sa mlekom.

Savet