

Vocni mafini (maline)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** cokolade
- **150 g** malina
- **6 kašičice** kokosovog brašna
- 3 jajeta
- **150 g** brašna
- **80 g** šećera u prahu
- **1 kašaj** jogurta
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **50 g** margarina
- korpice za mafine

Za dekoraciju:

- preliv od crne cokolade
- preliv od bele cokolade

Priprema

Jaja i šećer lepo umutite mikserom.

Dodajte jogurt, otopljeni margarin, kokosovo brašno, brašno i prašak za pecivo. Sve lepo sjedinite i dodajte cokoladu isecenu na kockice.

U kalup za mafine poreati korpice, napuniti do pola sa smesom i u svaku staviti po malina.

Dopuniti ih još malo smesom.

Peci 20 minuta na 180 C. Ohladiti i dekorisati belom cokoladom i cokoladnim prelivom. Prijatno!

Savet