

Posni coko mafini



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- 3 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 6 kašikakakaoa
- 2 šolješecera

Mokri sastojci:

- 2 šoljehladne vode
- 2 kašikesirceta
- 3/4 šoljeulja

Priprema

Prosejemo brašno, pecivo prašak i kakao. Dodamo ostale suve sastojke i dobro promešamo.

U drugoj ciniji spojimo mokre sastojke.

Sastavimo mokre i suve sastojke i kašikom dobro promešamo.

U tepsiju za mafine stavimo papirice i punimo masom do 2/3 papirica.

Pecemo u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni, velike mafine oko 15-tak, a male 9 minuta.

Savet

Recept je super, esto ih pravim i kada nije post, jer su jako ukusni i sveži više dana. Malih mafina ispadne nekih 100 komada, a ne potroši se puno materiala. Probajte dodavati sastojke po svom ukusu, ja ponekad dodam kokos, lešnike...