

## **?oko mafini (4)**



težina: **lako**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za mafin:**

- **250 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **150 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašike** kakao praha
- **150 g** seckane čokolade
- **250 ml** mleka
- **90 ml** ulja
- **1** veće jaje (A ili S klasa)

#### **Za preliv:**

- **50 g** čokolade
- **1 kašičica** maslaca
- **1-2 kašike** mleka
- **1 kašičica** ulja

### **Priprema**

Posebno pomešati suve i tečne sastojke, pa tečne sipati u suve i lagano promešati. Kalupe podmazati (sa maslacem, mascu ili margarinom) ili staviti pek-korpice. Sipati smesu do pola kalup rupe, posuti komadicima čokolade, a potom napuniti kalup skoro do vrha. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Na pari istopiti kockice cokolade sa uljem, malo maslaca i mleka. Sacekati 1-2 da se malo prohladi i sipati na coko mafine. Mrvicama po želji ukasiti.

## **Savet**

Po želji možete ih ponekad preliti i šlagom/slatkom pavlakom. Neki put umesto cele količine brašna stavim mešavinu belog+crnog+mekinja, a umesto cele količine kakaoa, stavim pola rogača zbog specifičnog ukusa i šmeke. I ova poslastica je lepša ako odstoji par sati ili prenoči ohlađena u zatvorenoj posudi.