

oko mafini (4)



težina: **lako**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafin:

- **250** gbrašna
- **2** kašiciceprška za pecivo
- **1/2** kašicicesode bikarbone
- **150** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikekakao praha
- **150** gseckane cokolade
- **250** mlmleka
- **90** mlulja
- **1**vece jaje (A ili S klasa)

Za preliv:

- **50** gcokolade
- **1** kašicicamaslaca
- **1-2** kašikemleka
- **1** kašicicaulja

Priprema

Posebno pomešati suve i tecne sastojke, pa tecne 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 cokolade, 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 ukrasiti.

Savet

Po želji možete ih ponekad prelit i šlagom/slatkom pavlakom. Neki put umesto cele koliine brašna stavim mešavinu belog+crnog+mekinja, a umesto cele koliine kakaoa, stavim pola roga zbog specifinog ukusa i šmeka. I ova poslastica je lepša ako odstoji par sati ili prenoi ohlaena u zatvorenoj posudi.