

?oko mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 šolja (od 0,1 dl)** brašna
- **1/2 šolje** mleka
- **1 šolja** jogurta
- **1/2 šolje** ulja
- **50 g** seckane **Menaž cokolade**
- **1/2 šolje** šecera

Za premazivanje mafina:

- **3 kašike** džema od kajsije

Za ukrašavanje mafina:

- **100 g** Menaž cokolade

Priprema

Jogurt, ulje, mleko, promešati, dodati vanilin šećer i prašak za pecivo, sjediniti, Dodati brašno i iseckanu čokoladu. U pleh za mafine složiti papirne korpice i u svaku korpicu staviti po kašiku umućenog testa za mafine. Peci na 180 stepeni 25 minuta. Vruće mafine premazati džemom od kajsija. Kad se mafini ohlade otopiti čokoladu i premazati mafine. Ukrasiti po želji, ja sam ukrašavala sa čoko transferom šarenim mrvicama.

Savet

Mera šolje je 0,1 dl.