Menaž mafini sa lešnicima



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**margarina
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2**jajeta
- **50 gMenaž cokolade**
- **200 g**mleka
- **100 g**brašna
- **50 g**pudinga od cokolade
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **2 kašicice**cimeta
- **50 g**seckanih lešnika

Priprema

Umutiti penasto margarin, šecer i vanilin šecer. Dodati jedno po jedno jaje muteci sve vreme mikserom. U masu dodati istopljenu cokoladu pa naizmenicno dodavati kakao, puding i mleko neprestano muteci. Na kraju dodati promešan prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i brašno. Promešati lagano kašikom. U kalup za mafine staviti vece papirne korpice pa sipati masu do polovine korpica. Posuti seckanim lešnicima i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Savet