Zebra mafini



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike**pekmeza od kajsije
- **4**jajeta
- **2 dl**ulja
- **300 g**šecera
- **480 g**brašna
- **1,5 kašicica**praška za pecivo
- **1**pomorandža
- **2 kašike**kakao praha
- **200 gMenaž cokolade**
- **1 kesica**vanil šecera
- **2 dl**mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i u njih dodati pekmez, vanil šecer, ulje, mleko, sok i izrendanu koru od pomorandže. Sve to dobro izmešati dok se sastijci ne sjedine. Na kraju u to dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Podeliti masu na dva dela, u jedan deo umešati kakao, a drugi ostaje kakav vec jeste (žut). U kalupe za mafine sipati prvo žutu smesu pa staviti komadice cokolade, onda na to dodati braon (drugu) masu. Mafine potom peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Mafini se mogu ukrasiti po želji.