

Mafini sa šljivama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** heljadinog brašna
- **1 kašicica** prašak za pecivo
- **50 g** putera
- **100 g** čokolade
- **3** jajeta
- **100 g** šećera
- **1 kašicica** cimeta
- **50 ml** ulja
- **12** šljiva

Priprema

Umutiti mikserom jaja i šećer. Dodati čokoladu sa puterom (koje smo prethodno istopili na tihoj vatri) i ulje, mutiti još koji minut. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i cimetom i promešati. Izliti u modlu za mafine koju ste prethodno namastili i posuli brašnom. Odozgo poreati polovine šljiva, bez utiskivanja. Peci na 180-200°C oko 20 minuta. Ovo je smesa potrebna za 24 mafina.

Savet