

## **Bounty mafini (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** brašna
- **140 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 jaje**
- **1 dlulja**
- **2 pavlake**
- **2,5 kašike** kakao praha
- **100 g** cokolade za kvanje
- **2** Bounty cokoladice

#### **Za glazuru:**

- **100 g** cokolade za kvanje
- **100 g** margarina
- **maloulja**

### **Priprema**

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Dve Bounty cokoladice iseci na 12 komada.

Brašno, kako prah, prašak za pecivo i soda bikarbonu prosejati i spojiti sa iznenadnom cokoladom.

Jaje umutiti, pa dodati šećer, zatim ulje i pavlaku.

U smesu dodati suve sastojke (brašno, kakao, pecivo, sodu bikarbonu i izrendanu čokoladu) i blago izmešati.

U kalup staviti po 2 komada papirnih korpica za pečenje (ako ih nemate, kalup premazati sa malo margarina). Polovinu testa rasporediti u kalup. Čokoladice staviti na testo. Ostatkom testa prekrijemo čokoladice.

Peci 20-25 minuta. Nakon pečenja ostaviti u kalupu još 5 minuta. Po želji ukrasiti otopljenom čokoladom, ili šlagom. Prijatno!

### **Savet**

Umesto Bounty čokoladice možete staviti i Snikers čokoladu. Po želji :)