

Najcokoladniji mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **320 g** brašna
- **200 g** nesqвика
- **150 g** šecera u prahu
- **1 kesica** praška za peciva
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **4** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **100 g** maslaca
- **1 dl** ulja
- **oko 2,5 dl** mlijeka
- **100 g** nutelle

Priprema

U jednoj posudi pomješate sve suhe sastojke. Brašno, nesqvik, prašak za pecivo, šećer, sodu. U drugoj posudi pomješamo jaja sa maslacem, uljem, pavlakom i 2 dl mlijeka. Polako suhe sastojke sipavamo u posudu sa tekucim, malo po malo pa ako treba dodamo još mlijeka, smjesa nam treba biti malo gušća od smjese za palacinke.

U kalupe za mafine stavimo košarice te ih napunimo do pola sa smjesom. Tad u svaku košaricu stavimo po pola kašičice nutelle i zatim gore stavimo još po kašiku smjese. Košarice napunimo do 2/3 ne skroz do kraja. Stavimo u pećnicu na 200 stupnjeva na oko 20 minuta.

Savet

Ovo je recept za 24 mafina.. preukusni su, djeca ih obožavaju!