

oko-bundeva mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gpecene, ispasirane bundeve
- 2 jajeta
- 80 mlulja
- 150 gbrašna
- 150 gšecera
- 1 kašicicacimeta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gMenaž cokolade
- prstohvat soli

Priprema

Manju bundevu ocistiti, iseci na kockice, ispeci i ispasirati. Ispasirana masa treba da je 250 g. Jaja umutiti sa uljem i dodati bundevu. Mešati mikserom, dodati šecer i mešati još malo. Zatim dodati brašno, cimet, prašak za pecivo, so, pomešati kašikom. Na kraju dodati krupno rendanu Menaž cokoladu (oko 50 g - ako je više nece da škodi:)). Pomešati, spremi kalupe za mafin, staviti korpice i puniti ih smesom do 3/4 kalupa. U sredinu mafina staviti kockicu Menaž cokolade. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet