

oko višnja mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa
- **50** glandane **Menaž cokolade**
- 2jajeta
- **100 g**putera
- **150 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **250 g**višanja
- **100 g**Menaž cokolade
- **100 g**Menaž cokolade (za glazuru)
- **2 kašike**ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i puterom. Posebno pomešati brašno sa praškom za pecivo, kakaom i rendanom cokoladom, pa umešati u smesu od jaja. Dodati mleko i višnje, te sve lepo sjediniti.

U kalupe za mafine staviti papirne korpice, zatim u svaku uliti 2/3 pripremljene smese. Izlomiti cokoladu i u svaki mafin utisnuti po kockicu. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta. Otopiti 100 g cokolade sa 2 kašike ulja i preliti preko mafina.

Savet