

?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 g** rendane **Menaž** čokolade
- **2** jajeta
- **100 g** putera
- **150 g** šećera
- **2 d**l mleka
- **250 g** višanja
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **100 g** **Menaž** čokolade (za glazuru)
- **2 kašike** ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom i puterom. Posebno pomešati brašno sa praškom za pecivo, kakaom i rendanom čokoladom, 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 čokoladu i u svaki mafin utisnuti po kockicu. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta. Otopiti 100 g čokolade sa 2 kašike ulja i preliti preko mafina.

Savet