

## okoladni mafini



težina: **lako**

za: **24** osoba

време припреме: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 125 gputera
- 200 mljogurta
- 250 mlmleka
- 125 gšecera
- 2 kašikekakaoa
- 150 gMenaž cokolade
- 2jajeta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 380 gbrašna

## Priprema

U sudu na pari istopite 100 g cokolade i puter. Kada se sastojci rastope i sjedine sklonite sud sa pare i ostavite da se smesa prohladi.

U sud polupajte jaja, sipajte 100 ml mleka i izmutite žicom za mucenje.

Dodajte zatim ohlaenu rastopljenu smesu od cokolade i putera, preostalo mleko, jogurt, šecer, vanilin šecer, kakao...

...dodajte i brašno i prašak za pecivo.

Na kraju dodajte preostalu cokoladu isecenu na sitne kockice i mešajte žicom dok ne dobijete glatku smesu.

Pripremljenu smesu izlijte u silikonske kalupe za mafine.

Pecite 25 minuta na 180 stepeni.

Ispocene mafine dekorišite cokoladnim prelivom.

**Savet**