

Mafini (maline, cokolada)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **320 g** brašna
- **60 g** kakaoa
- **290 g** šecera
- **4 kašike** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **160 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **330 g** kisele pavlake
- **300 g** malina
- **160 g** Menaž cokolade
- **2 kašike** arome vanile

Priprema

Pomešati sve suve sastojke: brašno, kakao, šecer, so i pecivo.

U drugu posudu mokre sastojke: jaja, mleko, ulje i aromu vanile, potom sjedinjiti sve suve i mokre sastojke i dobro ih pomešati. Dodati pavlaku i maline (maline mogu i smrznute) cokoladu isecenu na kockice. U pleh staviti korpice za mafine puniti ih pa zatim staviti da se peku na 200 stepeni 20 minuta. ačkalicom proveriti dali su peceni.

Savet

Ako želite da vam mafini budu lepi pratite recept. Puno ih ispadne i jako su lepog ukusa :-)