

# **Mafini - Trostruki užitak**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**raham brašna
- **200 g**pšenicnog belog brašna
- **200 ml**kisele vode
- **150 g**šecera
- **150 ml**ulja
- **100 gm**lecnih karamela
- **100 g**Menaž cokolade
- **100 g**sekanih oraha
- **100 gdžema od višnje**
- **2 kesice**vanil šecera
- **1 kesica**praproška za pecivo

## **Priprema**

Pomešati suve sastojke pa dodati tecne i sve sjediniti kašikom. okoladu orahe i karamele iseckati na sitne kockice. Sipati po malo smese u kalupe za mafine posuti iseckane karmale, cokoladu, orahe i džem (ostaviti kašiku - dve za posipanje mafina odozgo) pa dodati još po malo smese. Peci na 180 C oko 30 minuta. Preko pecenih kolaca posuti mešavinu i ostaviti da se ohladi.

## **Savet**