

## *Jafa mafin*



težina: **lako**

za: **21** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** goštrog brašna
- **150** g kristal šećera
- **200** ml jogurta
- **100** ml jastivog ulja
- **100** ml mleka
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kesica vanil šećera
- **2** narandže
- **100** g **Menaž** čokolade
- **1** jaje

### **Priprema**

Menaž čokoladu usitnimo. Narandžu očistimo od kore i bele pokožice i usitnimo. Ostale sastojke pomešamo i umutimo mikserom u glaku masu.

U umućenu masu dodamo usitnjenu čokoladu i narandžu pa lagano pomešamo sa špatulom.

Silikonski kalup za mafine popunimo masom. I pecemo u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

### **Savet**

Mafine poslužujemo tople ili ohlađene. Mafine nakon što se ohlade čuvamo u zatvorenoj plastičnoj posudi