

?okoladni mafini (12)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cokolade
- **200 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **200 g** sme?eg šecera
- **150 ml** ulja
- **6 kašika** kakao praha
- **280 g** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1 kašicica** ekstrakta vanile
- **100 ml** vode

Priprema

?okoladu izlomiti na parcice. U vecoj posudi pomešati brašno, šecer, kakao, ulje, 100 g kisele pavlake, jaja, ekstrat vanile i vodu. Sve dobro sjediniti pa dodati 100 g cokolade. Smesu sipati u podmazane kalupe za mafine i peci na 180 stepeni oko dvadeset minuta. U me?uvremenu u šerpici pomešati preostalu cokoladu, pavlaku i tri kašike šecera, pa kuvati na tihoj vatri dok se ne otopi. Ohladiti i premazati preko mafina.

Savet