

## oko-oranž mafincici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **casa** od jogurta
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 300 **g** brašna
- 50 **g** čokolade
- 1 pomorandža
- 1 **kašičica** praška za pecivo
- **na vrh noža** sode bikarbone

### Priprema

Jaja umutiti, dodati šećer, jogurt, ulje, sok i narendanu koru pomorandže, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sve sjediniti i sipati u kalupcice

okoladu iseckati na kockice sitnije i staviti po malo u svaki mafincic.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 do 25 minuta.

Pecene ostaviti da se ohlade i poslužiti.

## Savet

Uzivajte u spoju pomorandze i cokolade PRIJATNO