oko mafini



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**mleka
- **10 kašika**ulja
- **10 kašika**brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**mlecne cokolade

Priprema

Penasto umutiti 2 belanceta sa šecerom, zatim dodati jedno po jedno žumance.

Iskljuciti mikser i pomešati brašno sa kakaom i praškom za pecivo, dodati u jaja kao i ulje i mleko. Mutiti mikserom dok se na sjedini.

Iseckati cokoladu, ubaciti u smesu i izmešati kašikom.

Korpice puniti 3/4 smese i peci oko 20 minuta. Kada se ohlade filovati sa šlagom i ukrasiti po želji.

Savet