

okoladni mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** putera
- **200 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **2** jajeta
- **50 g** cokolada
- **2 d** mleka
- **100 g** brašna
- **100 g** kakao
- **50 g** pudinga od cokolade
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašičice** cimeta
- lomljena cokolada za odozgo

Priprema

Penasto umutiti puter, šecer i vanil šecer, a zatim dodavati 1 po 1 jaje i istopljenu cokoladu. Smesi postepeno dodavati mleko uz dalje mucenje.

Nakon toga postepeno dodavati prethodno pomešane suve sastojke, takoe uz mucenje.

Ja ih pecem u korpicama za mafine, a kad ih nemam pravim korpice od papira za pecenje.

Filovati manje od pola korpice, može i oko 1/3 zato što rastu. Odozgo po želji staviti lomljenu cokoladu. Izae oko 24 komada, zavisi od filovanja. Peci 20 minuta na 175 stepeni.

Savet

Kada filujete mozete ubaciti krem. Malo testa dole pa krem pa testo