

Mafini sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 140 ml ulja
- 4 kašike pavlake za kuvanje
- 1 šolja mleka
- 4 šolje brašna
- 1 šolja smege šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 140 g tamne čokolade

Za nadev:

- 200 g višanja (svežih ili smrznutih)

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati mleko i ulje. Umešati brašno, seckanu čokoladu, pavlaku za kuvanje i prašak za pecivo.

Sipati smesu u kalupe do pola, dodati par višanja, pa ponovo sipati smesu i završiti sa par višanja.

Pecite u rerni zagrejanoj na 180-200 stepeni oko 20 minuta. Kada porumene, izvaditi i ostaviti da se ohlade. Prijatno!

Savet

Od ove koliine sastojaka se dobije oko 24 mafina.