

## *Mafini sa višnjama i cokoladom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** jaje
- **50** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **80** ml mleka
- **30** ml ulja
- **150** g brašna
- **1** kašičica praška za pecivo

#### **I još:**

- višnje
- cokolada
- šećer u prahu

### **Priprema**

Umutiti jaje, dodati šećer i vanilin šećer, pa mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. U kalup za mafine (od 12 komada) staviti korpice za pečenje i sipati smesu (može i bez papirnih korpica).

Staviti po kockicu cokolade i po 2-3 višnje i malo pritisnuti kašičicom da ne ostanu na površini.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Izvaditi ih na tanjir i ostaviti da se ohlade.

Ohlažene posuti prah šećerom.

Uživajte u ukusu!

**Savet**