

Veganski coko-mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **1,5 šolja** brašna
- **1 šolja** šećera
- **3 kašike** kakao praha
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1/2 kašice** soli
- **1 kesica** vanilin šećera

Tecni sastojci:

- **1 kašica** jabukovog sirca
- **5 kašika** ulja
- **1 šolja** vode

Priprema

Uključiti rernu da se ugrije na oko 180 stepeni. Pripremiti pleh za mafine/projice. U posudi izmešati ravnomerno sve suve sastojke.

Napraviti dve rupice u suvim sastojcima, pa u jednu sipati sirce, a u drugu ulje. Naliti vodom i sve ravnomerno promešati.

Podeliti smesu u kalup za pečenje, oko 2-3 kašike u svaku posudicu. Peci oko 20 minuta, ili dok cackalica zabodena u sredinu jednog kolacica ne ostane suva. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Za to vreme

pripremiti cokoladnu glazuru (obratite pažnju, neke crne cokolade sadrže i surutku-najsigurnija je Menaž!). Umakati vrhove prohladenih mafina, po želji posuti šarenim ili cokoladnim mrvicama i ostaviti da se potpuno ohlade. Poželjno na sobnoj temperaturi da glazura ne bi pobelela.

Savet

Ovo testo može da se peče i u obinom plehu, onda je to tzv. ludi kola. Navodno jako dugo može da ostane svež, kod nas nikad nije doekao duže od 2 dana.