

Veganski coko-mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **1,5 šoljabrašna**
- **1 šoljašecera**
- **3 kašikekakao praha**
- **1/2 kašicicesode bikarbone**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kesicavаниlin šecera**

Tecni sastojci:

- **1 kašicicajabukovog sirca**
- **5 kašikaulja**
- **1 šoljavode**

Priprema

Ukljuciti rernu da se ugreje 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 pecenje, 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 prohlaenih 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 pee i u obinom plehu, onda je to tzv. ludi kola. Navodno kako dugo može da ostane svež, kod nas nikad nije doekao duže od 2 dana.