

## **Mafini sa jagodom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** šoljebrašna
- **3**jajeta
- **1** šoljaulja
- **2** šoljemleka
- **1** kesicaprašak za pecivo
- **200** gjagoda
- **100** gcokolade

#### **Za tamnije mafine:**

- **2** kašikenesquik
- **1** kašicicacimeta
- **maloeurokrema**

### **Priprema**

Ukutiti jaja pa dodati ostale sastojke osim jagoda i cokolade. Smesu sipati u kalupe za muffin predhodno premazane otopljenim margarinom. Sipati 2/3 kalupa pa odozgo staviti nekoliko komadica jagode i cokolade. Za tamnije mafine u smesu dodati nesquik i cimet i jagode i cokoladu pa promešati varjacom. Isto puniti 2/3 kalupa. Peci oko 20 minuta na 200°C.

### **Savet**

Tamne mafine sam premazala sa malo eurokrema. A oni beli se mogu posuti še?erom u prahu.