

Slatki mafini sa kupinama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojeći

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **12 kašikabrašna**
- **1 dl ulja**
- **1,5 dl jogurta**
- **4 kašike šecera**
- **1/2 kesice praška za pecivo**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **1 kašikakakaoa**

Ostalo:

- **15 komada kupina**
- **50 g cokolade**
- **1 kašica ulja**

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom, dodati ulje i jogurt, vanil šećer, brašno i prašak za pecivo. Izvaditi 3-4 kašike smese u drugu posudicu i umešati kakao.

Zagrejati rernu na 150 stepeni. Pleh za mafine obložiti papirnim korpicama i svaku do pola napuniti, malo žute i malo kakao smese. U svaku korpicu utisnuti po jednu kupinu. Peci oko 20-ak minuta.

Otopiti malo cokolade sa uljem na pari iznad posude sa kljucalom vodom ili u mikrotalasnoj par sekundi. Prohlaene mafine preliti sa cokoladom ili posuti sa šećerom u prahu.

Savet