

## Zebra mafini (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3** šoljicešecera
- **3** šoljicevode
- **2** šoljiceulja
- **5** šoljicabrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **50** gcokolade

### Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti šecer, vodu, ulje, sve mutiti lagano mikserom. Iskljuciti mikser pa umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti varjacom (ili kašikom).

Smesu podeliti na dva dela-pa u jedan umešati otopljenu cokoladu i umutiti mikserom kako bi se smesa sjedinila.

Kalup za mafine premazati margarinom i puniti udubljenja smesama-kašikom naizmenicno stavljati obe smese.

Peci na 180 stepeni oko 35 minuta. Gotove mafine ostaviti da se malo prohlade te ih izvaditi iz kalupa i poslužiti.

### Savet

Šeer, vodu, ulje i brašno meriti šoljicom za crnu kafu.