

# **Muffini by Reni**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- tepsija za proju/mafine
- 1 kašicica soli
- 200 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašicica soda bikarbone
- 1 dl ulja ili otprilike toliko stonog margarina
- 2 dl mleka
- 2 velika jajeta ili 3 manja
- oko 120 g šecera u prahu
- oko 2 kašika kakaa
- cimet
- rum
- oko 100 g cokolade za kuvanje
- oko 100 g milka cokolade
- 20tak papirnih korpica, vecih

## **Priprema**

Brašno, kakao, prašak za pecivo sipati u ciniju zajedno sa šecerom i 100 g istopljene cokolade za kuvanje (istopiti je sa malo mleka). U posebnu ciniju izmutiti jaja sa uljem/margarinom (mikserom), postepeno dosipati mleko. Prethodnu smesu presuti u ovu i mutiti mikserom dok se ne sjedini.

Rernu zagrejati na 180 C. Papirne korpice poreati u udubljenja u tepsi ili obloziti udubljenja folijom (ako se ne obloze potpuno, zlepice se mafini za tepsiju). Svako oblozeno udubljenje napuniti smesom do 2/3 zato što će mafini nabubriti tokom pecenja.

Sitno iseckati milku/cokoalu za kuvanje i pozabadati u smesu sisanu u "rupe".

Po želji: u pola nakapati esencije ruma, u drugih 10tak posuti cimeta. Možete nadrobiti i bilo koje kostunjavo voce. Pecite 15-20 min. na 180 C. Proverite da li su peceni cackalicom (dobro pogledajte cackalicu kad je izvucete, na njoj ce možda biti istopljene cokolade, a bitno je samo da ne bude mrvica, žive smese).

Kad ih izvadite iz rerne, ostavite ih 2 min. u tepsi, zatim ih polagano vadite iz tepsije na posluzavnik.

Predlog za dekoraciju: nakapati malo istopljene cokolade i posuti sarenim mrvicama.