

## *Muffini by Reni*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Brašno, kakao, prašak za pecivo sipati u činiju zajedno sa šećerom i 100 g istopljene čokolade za kuvanje (istopiti je sa malo mleka). U posebnu činiju 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 poređati u udubljenja u tepsiji ili obložiti udubljenja folijom (ako se ne obloze potpuno, zalepice se mafini za tepsiju). Svako obloženo udubljenje napuniti smesom do 2/3 zato što će mafini nabubriti tokom pečenja.

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

Po želji: u pola nakapati esencije ruma, u drugih 10tak posuti cimeta. Možete nadrobiti i bilo koje kostunjavo voće. 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 tepsiji, zatim ih polagano vadite iz tepsije na poslužavnik.

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