

okoladni mafini (14)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 150 g brašna
- 1 margarin
- 200 g čokolade

Priprema

U šerpu staviti margarin i čokoladu, i istopiti na tihoj vatri.

U drugoj dubljoj posudi umutiti čvrsti šneg od belanaca, zatim dodati šecer. Kad to umutite dodavati jedno po jedno žumance. Dodati brašno i smesu promešati kašikom.

Pomešati prvu i drugu masu zajedno. I dobro umešati. Sipati masu u silikonske, teflonski kalup za mafine ili papirne korpice.

Staviti kalup u zagrejanu pecnicu na 220 C i precu 5-8 min. Ko voli da mu čokolada iz mafina bude tečna neka vadi ranije. Servirati sa posutim šecerom ili preliti šlagom.

Savet