

Laki cokoladni mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 prašak za pecivo
- 200 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- 5 kašika šecera
- 3 jajeta
- 50 g putera
- 150 g čokolade
- 200-250 ml mleka

Priprema

Puter i čokoladu polako otopiti na pari. Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti sa šećerom. Kada je šam dobro umućen dodati žumanca. Pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer i so, pa mešavinu polako dodavati jajima paralelno sa mlekom. Na kraju dodati čokoladu i puter i sve zajedno umutiti i razliti u kalupe za projice. Peci 20 minuta na 180-200 stepeni.

Savet

Mafini najbolje narastaju kada su svi sastojci topli. Jaja izvaditi da stoje sat, dva na sobnoj temperaturi pre muenja. Umesto putera se može koristiti ulje i to oko 100 ml, i tada mafini budu malo mekši, dok su sa puterom rastresitiji.