

okoladni mafini (16)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3** kašikefruktoze
- **1** caša jogurta
- **2** cašebrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1/3** cašeulja
- **100** g cokolade
- **1** kesicašlag kreme

Priprema

Umutiti dobro jaja, pa dodati fruktozu. Zatim dodati jogurt, brašno, pecivo, kakao i ulje. Sjediniti i na kraju umešati narendanu cokoladu.

Puniti kalupe za mafine do 2/3, prethodno vrlo malo podmazane.

Staviti da se peku u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C. Potrebno je 20-25 minuta, zavisno od rerne.

Pecene i prohlaene nafilovati umucenom šlag kremom...

...i dekorisati rendanom cokoladom....

Savet

Mera je aša od jogurta. Još jednom se zahvaljujem na poklonu, divan je, odlino se uklopio u moju kuhinju i moju porodicu :-D