

# *Mafini sa kafom i cokoladom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za mafine:**

- **2 šolje** brašna
- **1 šolja** šecera
- **1,25 dl** mleka
- **1,25 dl** ulja
- **1,25 dl** kuvane i proceene turske kafe
- **1** jaje
- **50 g** cokolade
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Za glazuru:**

- **10 kašicica** šecera u prahu
- **2 kašike** skuvane i proceene turske kafe

## **Priprema**

U jednoj posudi pomešati brašno, šecer, prašak za pecivo, a u drugoj posudi mleko, ulje, kafu i jaje. Mokre sastojke izmešati pa im dodati izmešane suve sastojke, dodati i narendanu cokoladu, sve dobro sjediniti pa puniti kalup za mafine.

Peci u zagrejanoj rerni na 175 C oko 20 minuta.

Pripremiti glazuru, pomešati šecer u prahu sa kuvenom kafom. Premazati vruće mafine, nakon 2-3 minuta

glazura ce se stegnuti.

Služiti prohlaene. Od ove kolicine se dobije 20 mafina.

Ja sam dodatno dekorisala ukrasom od cokolade (otopiti preostalih 50 g sa 1 kašikom ulja, sipati u kesicu kojoj smo otsekli vrh pa na papiru za pecenje crtati željene oblike, kada se cokolada stegne pažljivo je skinuti i dekorisati muffin).

## Savet

Ukusni i jednostavni mafini, za ljubitelje kafe i okolade. Veliko hvala urednicima portala Recepti.com što su moj recept proglašili receptom nedelje, nagrada je pristigla i ve je isprobana