

Mafini sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **2 šoljebrašna**
- **1 šolja šecera**
- **1,25 dlmleka**
- **1,25 dlulja**
- **1,25 dl** kuvane i procežene turske kafe
- **1jaje**
- **50 g**cokolade
- **1 kesicapraška** za pecivo

Za glazuru:

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

Priprema

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

Peci u zagrejanom rerni na 175 C oko 20 minuta.

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

glazura ce se stegnuti.

Služiti prohlazene. 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 osekli vrh pa na papiru za pecenje crtati zeljene oblike, kada se cokolada stegne pažljivo je skinuti i dekorisati muffin).

Savet

Ukusni i jednostavni mafini, za ljubitelje kafe i cokolade. Veliko hvala urednicima portala Recepti.com što su moj recept proglasili receptom nedelje, nagrada je pristigla i već je isprobana ?