okoladni mafini sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **200 g** šecera
- **250 ml**mleka
- **1**jaje
- **80 ml**ulje
- **2 kesice**vanil šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **3 kašike**kakao praha
- **150 g**cokolade
- **150 g**višanja

Priprema

Brašno, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo, kakao i sodu bikarbonu pomešati u jednom sudu. Mleko,jaje i ulje pomešati u drugoj posudi. Sjediniti sadržaj iz obe posude i mikserom sjediniti u jednolicnu masu. okoladu iseckati na kockice pa dodati u masu. Višnje ocistiti pa i njih dodati. Sipati masu u kalupe za mafine ili u korpice pa peci 18-20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Gotove mafine ohladiti i poslužiti uz ganaž krem.