

okoladni mafini (18)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **10** kašikamleka
- **5** kašikaulja
- **10** kašika brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** rebracokolade za kuvanje
- **100** g cokolade
- **5** kašika šecera

Za dekoraciju:

- **200** g šлага

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca. U posebnu posudu pomešati sve suve sastojke. Pa ih dodati u umucena jaja. Otopiti 2 rebra cokolade (100 g) za kuvanje. Dodati ih smesi, pa dodati mleko i ulje. Sve to izmešati, pa staviti u kalupe.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i peci 10 minuta. Kada se iseku ostaviti da se ohlade.

Umutiti šlag i dekorisati po želji. :-)

Savet

Odlini su i nisu suvi. Mogu da stoje par dana.:-)