

Mafini sa cokoladnim bombonicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- 2jajeta
- **100 g**šecera
- 1vanilin-šecer
- **100 g**maslac
- **300 g**brašna
- 1prašak za pecivo
- **4 kašike**kakao
- **1 kašicica**so
- **250 ml**mleko
- Za glazuru:
- **200 g**cokoladne glazure
- Za dekoraciju:
- **po potrebi** cokoladne bombonice

Priprema

Za testo: Mikserom umutiti jaja, šecer i vanilin-šecer, dodati mleko i istopljen maslac. Potom mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao, posoliti i sve polako promešati kašikom (ili varjačom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Udubljenja u plehu za mafine obložiti papirnim korpicama, napuniti ih testom do dve trećine (jer u toku pečenja narastu). Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Gotove mafine izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade. cokoladnu glazurom preliti mafine. Dekorirati ih raznobojnim cokoladnim bombonicama i uživati. Prijatno!

Savet