

Integralni mafini sa voćem i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **1 šolja (2 dl)** šecera
- **1/2 šoljeulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 šoljeintegralnog pšeničnog brašna**
- **1 šoljajogurta**
- **po željivoće**
- **oko 200 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Nakon toga dodati brašno i prašak za pecivo. Promešati varjacom pa dodati ulje i jogurt. Sjediniti sve lepo, pa poreati korpice u kalupe za mafine.

U svaku korpicu sipati po 1,5 kašiku smese, a zatim ubacivati voće po želji. Možete kombinovati šta god poželite. Ja sam stavljala višnje, maline, aroniju, suvu brusnicu i kockice bele cokolade. Slobodno stavite više voća, jer mafini dosta narastu prilikom pecenja. Stavljala sam po 4 vocke od svake vrste.

Zagrejati rernu na 200 C i peci mafine oko 20 minuta. Proverite da li su peceni cackalicom. Možete ih služiti tople uz sladoled, a i kada se ohlade podjednako su ukusni!

Savet

Nemojte staviti puno smese u korpice oko pola treba da bude napunjena, jer dosta narastu. Voe prstom ubacujte u testo da bi bilo ravnomerno rasporeeno.