

Integralni mafini sa vocem 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 kesicapraška za pecivo
- 3 šoljeintegralnog pšeniceog brašna
- 1 šoljajogurta
- po želji voce
- 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 pore?ati korpice u kalupe za mafine.

U svaku korpicu sipati po 1,5 kašiku smese, a zatim ubacivati voce po želji. Možete kombinovati šta god poželite. Ja sam stavljala višnje, maline, aroniju, suhu brusnicu i kockice bele cokolade. Slobodno stavite više voca, 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. Vo?e prstom ubacujte u testo da bi bilo ravnomerno raspore?eno.