

Mafini sa cokoladom i kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kašika**kukuruznog brašna
- **10 kašika**integralnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika**ulja
- **6 kašika**meda
- **1**narandža - sok i rendana korica
- **5 kašika**slatkog od aronije
- **100 g**cokolade
- **1** **caša**cokoladne glazure
- **3 dl**vode

Priprema

Obe vrste brašna, prašak za pecivo, ulje, med, sok i koricu narandže, slatko od aronije sipati u posudu.

Ove sastojke mešati uz dolivanje vode dok se potroši sve.

Dodati seckanu cokoladu i dobro izmešati.

Smesu sipati u papirne korpice postavljene u kalup za mafine.

Od gore u svaki mafin staviti malo aronije i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Rastopiti cokoladnu glazuru i preliti preko pecenih mafina.

Savet