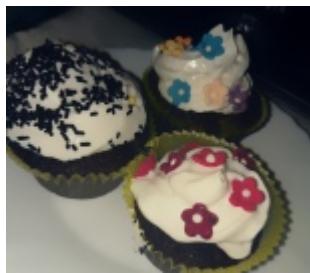


Mafini sa cokoladom (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaja**
- **200 gšecera**
- **1vanilin šecer**
- **100 mlulja**
- **170 gbrašna**
- **30 gkakaoa**
- **1/2 kašicicesode bikarbone**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **180 mlmleka**
- **200 gcokolade za kuvanje**
- **1 prstohvatsoli**

Priprema

okoladu iseckati na kockice i staviti u zamrzivac. Pomešati suve sastojke - brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu. Promešajte. Dodajte šecer, vanilin šecer i kakao.

Pomešajte mokre sastojke. Jaje malo umutite da se spoje belance i žumance, dodajte mleko i ulje.

U suve sastojke umešajte cokoladu. Deo cokolade ostavite da pospete po mafinima. Mokre sastojke sipajte u suve i izmešajte.

Kalupe obložiti korpicama, sipati smesu i pospite kockicama cokolade. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni,

20 minuta.

Savet

Obavezno obložiti korpicama da bi se izbeglo lepljenje.