Mafiini sa višnjama preliveni cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 kašike**fruktoze
- **1 caša** jogurta
- **3 caše** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/3 caše** ulja
- **1 caša** kisele vode
- **po potrebi** višanja bez koščice
- **50 g**cokolade

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa fruktozom.

Dodati jogurt.

Zatim brašno sa pecivom.

Dodati ulje i kiselu vodu i sve promešati kašikom pa na kratko samo sjediniti mikserom da nema grudvica.

U silikonske kalupe za mafine sipati smesu, preko poreati višnjice i utisnuti ih blago u smesu.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C. Kada se zapeku smanjiti malo rernu, ako vam je rerna jaka kako ne bi unutra ostale ne dopecene. Pecene mafine preliti otopljenom cokoladom.

Savet

Premekani i prefini mafini. :) Lepi su kako vrui tako i kada se ohlade. Da su mirisni i slasni dokazuje i osica koja je došla da se poasti u pravom asu. Uhvaena je na delu ;) :P