

Mafini sa cokloadom bez glutena



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirincano brašno
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** šećera u prahu
- **na vrh kašike** soli
- **1** jaje
- **70 ml** pavlake
- **70 g** maslaca
- **150 ml** mleka
- **3 kašike** kakaoa
- **90 g** čokolada
- **10-ak komada** lešnika

Dekoracija:

- **2 kašike** šećera u prahu

Priprema

Pomešati 200 g brašna (ja koristim pirincano), 1 prašak za pecivo, 2 kašike prah šećera, na vrh kašike soli. Dodate 1 jaje, 70 g pavlake i 70 g maslaca, 150 ml mleka (umesto mleka možete staviti jogurt), 3 kašike kakaoa. Sve to izmešati, trebalo bi da bude nešto gušće od smese za palacinke. Dodate oko 90 g čokolade (koristila sam običan cipiripi - bez glutena), iseckate 10-ak lešnika, ja nekada dodam jedan cep vanilinog sirupa. Sve izmešate i stavite u kalup koji prethodno podmažete. Zagrejati rernu na 250 C, i ubaciti mafine. Pecete oko 5 minuta na

250 C, zatim još 20 minuta na 200 C. To je to. Na kraju ih stavim u korpice i pospem šećerom u prahu. Uživajte:)

Savet

Možete kombinovati više brašna, ja naješe kombinujem pirinano i heljdino zbog sebe (alergija na gluten). Naravno sve ovo može i sa pšeninim brašnom da se uradi, izbor je vaš. Ukoliko neko odluči da proba neka javi utiske. :)