

okoladni mafini (21)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g margarina
- 200 g čokolade
- 16 kašika brašna
- 8 kašika šećera

Priprema

Margarin i čokoladu istopite. Posebno umutite 4 jajeta i šećer. Umucena jaja i šećer dodajte u istopljenu čokoladu i margarin. Zatim polako, uz mešanje u smesu dodajte 16 kašika brašna. Sve dobro izmešajte i stavite u kalupe. Zagrejte rernu na 220 stepeni i pecite mafine 5-8 minuta. Ako želite da vam unutra bude više tečne čokolade pecite 5 minuta. Ako želite, možete posuti mafine šećerom u prahu ili ih poslužiti sa kuglom sladoleda.

Savet

okoladni mafini za tili as su prava okoladna fantazija. Super soni su još dok su topli – tada se okolada u njima onako fino topi i ukus je fenomenalan, ali odlini su i kad se ohlade.