

okoladni mafini s eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 150 g oštrog brašna
- 350 g mekog brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g eurokrema
- 1,5 dl vode
- 1,5 dl ulja

Priprema

Šećer, vanilin šećer, brašno i jedno i drugo, kakao i prašak za pecivo sipati u posudu i promešati. U suhu smesu staviti jaja, sipati vodu i ulje i dobro izmešati varjacom ili žicom. U kalup za mafine ja stavljam papirne korpice. U svaku sipam po 1 kašiku umucene smese, zatim jednu kašičicu eurokrema, pa opet po 1 kašiku smese. Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Savet