

okoladni mafini sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **8 kašika** brašna
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** crne čokolade
- **125 g** margarina
- **100 g** malina

Priprema

Na pari istopiti čokoladu i margarin.

Mikserom umutiti jaja, šećer i vanilin šećer.

Istopljenu čokoladu sa margarinom dodati u posudu sa umućenim jajima, i izmititi sve zajedno.

Dodati 4 supene kašike brašna i pola kesice praška za pecivo i mutiti.

Dodati preostale 4 kašike brašna i nastaviti sa mućenjem.

Kada je testo pripremljeno sipati u svaki kalup do pola.

Dodati po 1 malinu na površinu testa.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 5-6 minuta. Proveriti cackalicom da li je peceno. Ako na cackalici nista ne ostaje mafin je pecen.

Služiti toplo, mada lepi su i hladni.

Savet

Od ove mase dobija se tacno 12 mafina. Sipati u kalup do pola jer narastu. Prijatno !