

## Mafini (13)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 20 kašikabrašna
- 12 kašikašecera
- 1 sok i kora od pomorandže
- 70 gkacao
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 mlmleka
- 125 gputera
- 200 gcokolade za kovanje
- šarene mrvice
- 200 gcokolade za glazuru
- prstohvatsoli

## Priprema

Umutiti belanca zajedno sa šećerom. Dodati žumanca i to dobro umutiti.

Pomešati brašno, so, prašak za pecivo i kakao. Ovu smesu polako dodavati u jaja i šećer i mutiti.

Rastopiti puter i dodati u smesu. Dodati i mleko i koru i sok od jedne pomorandže.

okoladu za kuvanje (200g) iseckati na kockice i dodati u smesu. Sipati smesu u kalupe. Peci na 230°C 15 minuta.

Kada mafini budu gotovi, ostavite ih da se ohlade. Za to vreme, istopite preostalu cokoladu na pari i stavite kao preliv na svaki mafin. Posuti mrvicama po ukusu.

## **Savet**