

Mafin sa jagodama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **150 g**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dlm**leka
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**jagoda
- **100 g**mlecna cokolade

Priprema

Margarin otopimo u mikrotalasnoj, i izmiksamo sa šecerom vanilin šecerom i mlekom dodamo brašno u koje smo umešali prašak za pecivo.

Jagode usinimo, a cokoladu izlomimo na kockice. Smesu sipamo u kalup u koje smo stavili korpice. Korpice punimo do pola i od gore reamo po dve kockice cokolade i malo jagoda. Pecemo na 200 C oko pola sata.

Savet

Moze se koristit i drugo voce ,zavisnosti od sezone