

## ***Snikers mafini***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Suvi sastojci:**

- **1,5 šoljamekog brašna**
- **1 šolja šećera**
- **7 gpraška za pecivo**
- **3/4 šoljekakaoa**
- **na vrh kašicicesoli**

#### **Tecni sastojci:**

- **1 cašahladne vode**
- **1/2 šolje ulja**
- **2 male kašicicejabukovog sirceta**
- **1 velika kašikaarome od vanile**

#### **Ostalo:**

- **po potrebikikiriki**
- **12 kockiacokolade**

### **Priprema**

Mera za sve je šolja od jogurta. U jednu ciniju staviti sve suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, kakao, šećer i so. Sve dobro izmešati. U drugu ciniju sipati vodu, ulje, sirce i aromu vanile. Tako?e izmešati. U mokre sastojke polako dodavati suve i dobro izmešati da nema grudvica.

Puniti korpice za mafine, ali ne do vrha. U svaki mafin zabosti kockicu čokolade i okolo staviti kikiriki. Peci na 175C oko 20 minuta, zavisi od vase rerne.

Hladni mafini se mogu posuti po želji sa šećerom u prahu, ali nije obavezno.

## **Savet**

Recept je sa interneta i preporučujem ove ukusne mafine sa te?nom ?okoladaom iznutra. Od mere se dobije 12 kom ve?ih mafina.