

## ***?okoladni mafini sa cimetom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **120 g** cokolade
- **3** jajeta
- **120 g** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** arome vanile
- **1** čaša jogurta
- **40 g** kakao
- **1 kašičica** cimeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** brašna
- **60 ml** ulja
- **100 g** seckan oraha

### **Priprema**

Umutite jaja sa šecerom penasto. Dodajte so, aromu vanile, cimet pa dobro sjedinite mikserom. Potom dodajte jogurt, kakao i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sve sjedinite mikserom. Na kraju dodajte ulje i kockice cokolade pa sjedinite kašikom.

Stavite po 2/3 smese, posuti seckanim orahom i kockicom cokolade. Peci na 180 C oko 15 minuta.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**