

?okoladni mafin

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g cokolade
- 300 g putera
- 300 g šecera
- 250 g brašna
- 6 jaja
- 100 g slatke pavlake
- malo praška za pecivo

Priprema

Rastopiti puter, 200 g cokolade i šecer na šporetu, u to dodati brašno u koje je umešan prašak za pecivo i mešati dodavajući jedno po jedno jaje koje predhodno ne mutimo. Sve mutiti varjacom, nikako mikserom. Kada dobijemo kompaktnu (bude malo redje) smesu testo je gotovo.

Fil: na šporetu 100 ml slatke pavlake otopiti sa 100 g cokolade.

U korpicu za pečenje ide 1 velika kašika testa pa mala kasikica fila pa opet velika kašika testa.

Peci 8 min na 160 C. Mafine vruce služiti sa kuglom vocnog sladoleda.