

okoladni mafini sa grizom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g**brašna
- **180 g**šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **20 g**kakaoa
- **20 g**griza
- **150 ml**mleka
- **150 ml**jogurta
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **150 gm**lecne cokolade

Priprema

okoladu iseckati na sitne kockice. Mleko staviti da provri pa stavite griz. Promešati pa u vruce dodati jogurt, jaje, ulje i opet promešati.

U drugoj posudi stavite brašno, prašak za pecivo, kakao, šecer, vanil šecer, promešati pa dodati tecne. Sve sastojke sjedinite i kašicicom punite korpice za mafine. 1/3 korpica ostavite prazne da bi mafini mogli da narastu. Na kraju dodajte iseckanu cokoladu i pecite na 200 C oko 10 minuta.

Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet