

?okoladni mafini sa grizom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** brašna
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **20 g** kakaoa
- **20 g** griza
- **150 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **150 g** mlečne čokolade

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 kašičicom punite korpice za mafine. 1/3 korpica ostavite prazne da bi mafini mogli da narastu. Na kraju dodajte iseckanu čokoladu i pecite na 200 C oko 10 minuta.

Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet