

Mafini sa grožem i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**brašna
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **2** kesicevanilin šecera
- **1/2** pakovanja margarina
- **2** kašikekisele pavlake
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **100 g**crnog groža
- **100 g**belog groža

Još:

- **100 g**mlecne cokolade
- **30 g**bele cokolade

Priprema

Margarin otopiti na laganoj vatri. Umutiti penasto jaja, šecer i vanilin šecer, pa toj smesi postepeno dodavati brašno, prašak za pecivo, kiselu pavlaku i otopljeni (ohlaeni) margarin. Sve vreme mutiti mikserom. Kada je sve lepo umuceno, rasporediti pomalo pripremljene smese u kalup za mafine (puniti ih do 2/3 otvora).

Grože odvojiti od peteljki, pa u svaki mafin rasporediti po nekoliko zrna crnog i nekoliko zrna belog groža.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Mafine ohladiti, pa ih izvuci iz kalupa.

Mlecnu cokoladu otopiti na laganoj vatri, pa preliti svaki prohlaeni mafin. Dok se još glazura nije stegla, posuti preko nje pomalo rendane bele cokolade.

Savet