

## *Mafini sa grož?em i cokoladom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** brašna
- **100 g** šecera
- **2** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1/2 pakovanja** margarina
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** crnog grož?a
- **100 g** belog grož?a

#### **Još:**

- **100 g** mlečne čokolade
- **30 g** bele čokolade

### **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 (ohl?eni) margarin. Sve vreme mutiti mikserom. Kada je sve lepo umuceno, rasporediti pomalo pripremljene smese u kalup za mafine (puniti ih do 2/3 otvora).

Grož?e odvojiti od peteljki, pa u svaki mafin rasporediti po nekoliko zrna crnog i nekoliko zrna belog grož?a.

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

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

### **Savet**