

okoladni mafini sa nutelom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljamleka**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljašecera**
- **2 šoljebrašna**
- **2jajeta**
- **2 kašikekakao**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 velike kašikenutele**
- **200 gšлага**
- **250 mlkisele vode**
- **po potrebijestive boje**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, da postane penasto, dodati mleko i ulje umutiti mikserom pa dodati kakao, brašno i prašak za pecivo. Dobro sjediniti- umutiti masu.

Papirne korpice poreati u kalupe i sipati do pola korpice smesu pa staviti malo nutele, pa preko još malo smese. Peci na 180°C.

Umutiti šlag sa kiselom vodom po želji ga obojati jestivim bojama. Dekorista šlagom.

Savet