

oko lešnik mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **190 g** brašna
- **150 g** šecera
- **7 g** prapka za pecivo
- **20 g** kakaoa
- **na vrh kašice** soli
- **180 ml** hladne vode
- **60 ml** ulja
- **2 kašice** jabukovog sirceta
- **1 kašik** vanila arome
- **12 kockica** čokolade
- **oko 50 g** lešnika

Priprema

U jednu činiju staviti sve suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, kakao, šećer i so. Sve dobro izmešati. U drugu činiju sipati vodu, ulje, sirće i aromu vanile. Takođe izmešati. Kockice čokolade iseći na dva - tri dela. Lešnike takođe krupno iseckati.

U mokre sastojke polako dodavati suve i dobro izmešati da nema grudvica. Puniti korpice za mafine, ali ne do vrha. U svaki mafin zabosti delove čokolade i lešnika. Peci na 180C.

Savet

Od ove mere dobije se 12 mafina.