

Mafini sa grožem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **100** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **150** gšecera
- **500** gcrnog groža
- **100** gcrne cokolade
- **50** gbele cokolade
- **100** gmargarina
- **3** kesicevanilin šecera

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom i vanilin šcerom. Puter ili margarin otopiti, ali tako da ne bude u tecnom stanju vec samo da bude mekan. Dodati u smesu sa jajima i sve zajedno dobro izmiksati. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Lagano brašno mešati sa kašikom. Papirne korpice umetnuti u kalup za mafine.

Puniti korpice do pola, u svaku staviti po tri zrna crnog groža. Staviti mafine da se peku oko 20 minuta na 180 stepeni.

Gotove mafine premazati istopljenom crnom cokoladom, a kao dekoraciju staviti zrna groža sa beom

cokoladom.

Savet