

## *Mafini sa grožžem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 100 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g šecera
- 500 g crnog grožžaa
- 100 g crne cokolade
- 50 g bele cokolade
- 100 g margarina
- 3 kesice vanilin šecera

### **Priprema**

Izmutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. 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 grožžaa. Staviti mafine da se peku oko 20 minuta na 180 stepeni.

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

cokoladom.

**Savet**