

Mafini sa cokoladom i marcipanom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** **čaša**šecera
- **2**jajeta
- **2** **čaše**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** **čaša**mleka
- **1** **čaša** ulja
- **100 g**cokolade
- **50 g**marcipana

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom penasto, da masa pobeli.

Zatim dodati ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa praskom za pecivo. Rasporediti testo u papirne korpice, (napuniti samo do pola), koje su stavljene u kalup za mafine.

Preko testa staviti po malo marcipan smese i malo cokolade. Opet sipati malo testa da se prekrije cokolada i na kraju, gore staviti po jedano parce cokolade.

Staviti mafine da se peku u zagrejanu rernu oko 20 minuta.

Savet

Koristila sam za meru, ašu od jogurta (180 ml).