

okoladni mafini sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **1 šolja od 2,5 dl** za merenje
- **1 jaje**
- **3/4 šolješecera**
- **3/4 šoljeulja**
- **1 šoljamleka**
- **2 šoljebrašna**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **3 kašikekakaoa**
- **1 kesicavanil šecera**
- **malo (kroz prste) soli**

Za punjenje:

- **po potrebi (4-5 kom. po mafinu)** malina

Za, preliv i ukras:

- **60 g** tamne cokolade
- **3 kašikeulja**
- **30 g** bele cokolafe
- **1,5 kašike** ulja

Priprema

Umutiti jaje i šećer pa dodati mleko, ulje, vanil šećer i na kraju brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sipati u podmazane kalupe ili silikonske po 1 punu kašiku mase, dodati u svaki po 4-5 komada malina (vaš izbor) pa preko sipati po još 1 kašiku mase. Peci u zagrejanu rernu 15 minuta na 200 stepeni.

Istopiti na pari sa uljem tamnu čokoladu, pa premazati mafine. Istopiti na pari i belu čokoladu sa uljem. Ukrasiti njome mafine sa šarama po želji.

Savet

Od ove mase dobije se 19-20 mafina. Voe možete zameniti sa drugom vrstom po želji (jagode, višnje itd).