

Mafini sa cokoladom i višnjama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **250 g** cokolade
- **2 kašike** šecera u prahu
- **1/2 kesice** karamel šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** oštrog brašna tip 500
- **1 veće** jaje
- **200 g** kisele pavlake
- **150 g** višanja
- **50 g** cokolade
- **malocimeta**

Priprema

U posudu u kojoj ćete praviti mafine, prvo stavite brašno, šecer, karamel šecer, vanil šecer, prašak za pecivo i promešajte. Zatim dodajte jaje, kiselu pavlaku i rastopljeni maslac. Dobro umutiti mikserom. Na kraju dodati 250g iseckane cokolade i promešajte špatulom. Vodite računa da kod seckane cokolade odvojite deo za ukrašavanje. U metalni pleh za mafine, stavite papirne korpice za pečenje i sipajte smesu do ruba korpice. Pre pečenja u mafine stavite po 3-4 višnje i pospite seckanom cokoladom. Mafine peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Gotove mafine izvaditi iz rerne i ostaviti malo da se ohlade. Služiti uz sladoled.

Savet