

Svarcvald maffin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaja
- **150 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **3 kašike**kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 g**brašna
- **1.5 dl**cokoladnog mleka
- **48 zrna**višanja
- **100 g**šlag krema

Priprema

Jaja penasto izmutimo sa šećerom.

Dodamo ulje i mleko i promešamo.

U dobijenu smesu dodamo kakao prah i postupemo brašno sa praškom za pecivo uz neprekidno mešanje.

Smesu sipamo u kalup za maffin obložen papirnim korpicama u svaku koricu stavimo po dva zrna višanja bez koštice.

Pecemo 20 minuta na 180 C.

Gotove mafine povadimo iz tepsije i svaku zalijemo sa kašikom čokoladnog mleka. Vruć maffin sa toplim čokoladnim mlekom.

Kada se ohlade skinemo korpice i ukasimo po želji. Šlag krem razmutimo sa uputstva sa kesice.

Savet

Razvlačen maffin je pun pogodak u ovim toplim danima.