

Mafini sa kupinama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **kesic** praška za pecivo
- 1/2 **caše** griza
- 1 **caša** šecera
- 1,5 **caša** brašna
- 500 **g** kupina
- 100 **g** čokolade
- 3 **kašice** ulja

Priprema

U jednu posudu pomešati brašno, griz i prašak za pecivo. Izmutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom da pobeli.

Zatim dodati ulje, pa naizmenicno dodavati jogurt i mešavinu brašna i griza. Sve lepo sjediniti.

Sipati testo u priprmljene korpice za mafine.

Na svaki mafin preko testa stavlјati po tri-cetiri kupine.

Staviti mafine da se peku oko 30 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepni.

Istopiti cokoladu pa preliti preko mafina.

Ukrasiti po želji šarenim mrvicama. Ostaviti da se lepo ohladi pa poslužiti.

Savet