

Mafini sa cokoladom (10)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 100 g maslaca
- 150 ml jogurta
- 5 kašika mleka
- 270 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade za kuvanje
- I još:
- 12 komada papirnih korpica

Priprema

Mikserom umutiti jaja i šecer, dodati omekšali maslac (na sobnoj temperaturi), zatim uliti jogurt, mleko i sve umutiti mikser. Mikser isključiti, pa umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i izmešati. U sve to dodati seckanu čokoladu za kuvanje i sve lagano sjediniti rukom žicom za mucenje.

U udubljenja u kalupu za mafine (koristiti kalup sa 12 udubljenja) staviti papirne korpice. Usuti pripremljenu smesu, ali ne puniti, već do polovine korpica (jer tokom pečenja narastu).

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Gotove mafine izvaditi iz rerne, ostaaviti ih da se prohlade, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, prohladne mafine možete posuti šećerom u prahu. Prijatno!