

Socni cokoladni muffini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **160 ml** mlijeka
- **20 g** pšenicnog griza
- **180 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **200 g** brašna
- **2 kašike** kakao praha
- **1 vrecica** praška za pecivo
- **170 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **120 g** mlijecne cokolade

Priprema

Zagrijati mlijeko. Dodati vanilin šecer i griz, pa kuhati par minuta, uz neprestano miješanje. Prohladiti smjesu!

Sjediniti šecer, brašno, prašak za pecivo i kakao.

U griz dodati ulje, jogurt i umuceno jaje. Sjediniti, pa dodati suhe sastojke. Sve kratko miksati, da se sastojci povežu. Okoladu narezati na komadice, pa dodati u smjesu (dio cokolade ostaviti za posip)!

Sipati smjesu u kalupe za muffine, do 2/3 kalupa. Preko posuti komadice cokolade.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C oko 25 minuta.

Ohladiti, pa poslužiti!

Savet