

okoladni mafini (27)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **100 g** margarina
- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- 1 vanilin šecer
- **50 g** čokolade
- 2 dL mleka
- **100 g** brašna
- **100 g** kakaa
- 1 pudinga od čokolade
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **20 g** čokolade iseckane na kocke

Uskrašavanje:

- šlag od čokolade
- čokoladne mrvice

Priprema

Umutiti margarin, šecer, vanilin šecer, zatim dodavati 1 po 1 jaje i 50 g istopljene čokolade, promešati sve.

Zatim u smesu postepeno dodavati mleko i mutiti mikserom. Dodati puding, brašno, kakao, prašak za pecivo i promešati.

U kalupe za mafine staviti papirne korpice i svaku napuniti do pola sa filom. Na svaki mafin staviti po nekoliko komadica cokolade i preliti ostatkom fila.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180°C.

Umutiti šlag i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet

Možete ih i preliti okoladom.