

Mafini sa euroblok cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **3** kašike šecera
- **2** kesice vanilin řecera
- **250** g jogurta
- **3** kašike ulje
- **15** kašikabrašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **120** geuroblok cokolade

Ostalo:

- **12** komada papirnih korpica

Priprema

Mikserom umutiti jaja, řecer i vanilin řecer. Dodati ulje, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano umutiti mikserom. Mikser iskljuciti, umešati 40 g rendane euroblok cokolade i izmešati rucnom žicom za mucenje.

Udubljenja u kalpu za mafine popuniti papirnim korpicama. U svaku korpicu staviti po 2 kašike pripremljene smese.

Posuti rendanom euroblok cokoladom (preostalih 80 g). Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 35 minuta.

Gotove mafine izvaditi iz rerne, prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Mafine servirati i poslužiti.

Savet

Brza i veoma ukusna poslastica. Probajte, priyatno!