Mafini sa jagodama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 čaša**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 čaše**ulja
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 čaše**griza
- **1,5 čaša**brašna
- **500 g**jagoda
- **100 g**cokolade

Priprema

Izmutiti jaja, dodati šecer, ulje, jogurt. Kada se sve lepo sjedini na kraju dodati mešavinu brašna, griza i praška za pecivo. Sipati smesu u pripremljene korpice za mafine. Na svaku korpicu staviti seckane jagode i seckanu cokoladu (50 g). Staviti mafine da se peku oko 20 minuta u zagrejanu rernu na 180 stepeni. Gotove mafine preliti sa istopljenom cokoladom (50 g).

Savet

Mera je aša od jogurta 180 ml.