

okoladni mafini sa aromom narandže



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 150 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 3 ravne kašikekakao praha
- 1 prstohvatsoli
- 100 gšecera
- 60 gmargarina
- 150 mlmleka
- 80 gcokolade
- po potrebidžema od narandže
- 1narandža

Priprema

Margarin otopiti. okoladu narendati na krupno. Jaje umutiti žicom, pa mu dodati šećer i narendati sitno koru narandže, pa sjediniti. Dodati otopljen margarin i mleko, pa promešati. Posebno sjediniti suve sastojke, pa ih postepeno dodavati u prethodnu smesu i polako mešati žicom da se sjedine. Na kraju umesati narendanu cokoladu. U kalup sa 12 otvora staviti korpice. U svaku korpicu staviti po jednu kašiku smese, onda staviti po kašičicu džema od narandže, i na kraju opet staviti po jednu kašiku smese. Mafine peci u rerni 15 minuta na 180 stepeni, pa isključiti rernu i ostaviti ih unutra još 5 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohlade, pa ih služiti.

Savet