okoladni mafini Mmm



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci

- **270 g**brašna
- **350 g**šecera
- **2 kasicice**prašaka za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **3 kašike**kakao praha
- **150 g**cokolade za mešanje

Tecni sastojci

- **245 ml**mleka
- **65 ml**ulja
- **1**jaje

Dekoracija

- šlag
- cokolada, mrvice

Priprema

U jednoj posudi pomešati suve sastojke, u drugoj tecne, zatim tecne sipati u suve i lagano mešati kašikom dok se masa ne sjedini. Nikako mikserom!!!

Korpice za mafine staviti u kalup za mafine i svaku napuniti do 2/3 zapremine. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko pola sata. Koliko cete dobiti mafina zavisi od velicine korpica, moja porcija nije uvek ista, ali negde oko 18...

Ostaviti mafine da se malo prohlade. Umutiti cvršci šlag i po želji ga obojiti bojama za kolace. Špricem dekorisati svaki mafin i narendati cokoladu ili posuti šarenim mrvicama, pustite masti na volju :)

Savet

Posto je svaka rerna drugaija, tako se ne može tano odrediti vreme peenja. Mafini su gotovi kada zabodemo akalicu u njih i izvadimo je bez ostatka mase na njoj. U testo takoe možete dodati i seckane lešnike, suvo grože, šta volite.... Prijatno!!! :)