

## **Mafini (cokolada, višnje)**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja šećera
- 3 šolje brašna
- 3/4 šolje ulja
- 2 šake omeđenih višanja
- 1 kašika kakao
- 100 glomljene čokolade
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

#### **Glazura:**

- 100 g čokolade
- 2 kašike šećera
- 1 kašica margarina
- 2 kašike mleka

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati jogurt i ulje. Dobro umutiti. Dodati brašno izmešano sa kakaom i praškom za pecivo, pa mutiti dok se sastojci ne sjedine. Dodati višnje, vanilin šećer i lomljenu čokoladu.

Pleh obložiti papirnim korpicama, pa sipati testo. Testo je malo tvrdje, pa možete napuniti korpice skoro do vrha. Peci oko pola sata na 150 stepeni.

Prohladjenje mafine umakati u glazuru od cokolade ili ih prelivati glazurom koju cete pripremiti na uobicajen nacin. Ukrasiti po želji.

## **Savet**