

okoladni mafini (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

време припреме: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 dl šećera
- 3 kašice vanil šećera
- 100 g maslaca ili margarina
- 1 dl mleka
- 3 dl brašna
- 5 kašika čokolade u prahu
- 1 kašika kakao
- 1 kašica praška za pecivo

Priprema

vrsto umutite belance, dodajte šećer, vanil šećer i mutite još malo, dodajte žumance. Istopite maslac i njemu dodajte mleka. U posebnoj posudi pomešajte brašno sa praškom za pecivo, kakaom i čokoladom u prahu. Tome dodajte istopljeni margarin sa mlekom, promešajte i na kraju dodajte umućena jaja, mešajte dok ne dobijete glatku masu. Kalup za mafine podmažite i pospite brašnom ili ako imate papirne korpice možete njih direktno staviti u kalup. Punite 2/3 masom i pecite u dobro zagrejanoj rerni na 225 stepeni, 10 minuta. Mafine možete ukasiti šlagom od čokolade ili ih posipati šećerom u prahu. Ja sam moje ukasila šlagom od čokolade. Neverovatno su ukusni i brzo se prave. Poslužite ih uz šoljicu dobre crne kafe. Prijatno!

Savet