Mafini sa lešnicima



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**tamne cokolade za kuvanje
- **220 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kafene kašicice**soli
- **2**jajeta
- **60 g**seckanih lešnika
- **150 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Zamešati u prvu posudu brašno, prašak za pecivo, so i šecer. Udrugoj posudi zamešati jaja, mleko, ulje i vanilu. (Sve to umutiti žicom za mucenje, ne mora mikserom). U prvoj posudi napraviti u sredini udubljenje u koje usuti sadržaj druge posude i mešati, žicom, da se sve sjedini. Dodati lešnike i sjediniti sa masom.

okoladu izlomiti na kockice i otopiti na pari. Otopljenu cokoladu dodati prethodnoj masi i sve umutiti. Modlice za mafine dobro namazati margarinom, ili staviti papirne korpice pa ih napuniti do 2/3 njihove zapremine. Peci oko 15 minuta.

Savet