

Kajini mafini



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 4 šoljicebrašna
- 2 šoljicejogurta
- 3 jajeta
- 1 šoljicaulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašikekakaoa
- 4 šoljicešecera
- 80 g cokolade za kuvanje

Preliv od cokolade:

- 120 g cokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Umutiti mikserom jaja sa šećerom i postepeno dodavati brašno, prašak za pecivo, ulje, jogurt i kakao. Dodati cokoladu iseckanu na komadice, ne rendanu, da se ne bi cokolada potpuno istopila. Sipati u kalup u koji ste prethodno stavili papirne korpice i peci na 200 C oko 15-20 minuta. Kada se mafini skroz ohlade, umakati ih u preliv od cokolade (istopiti cokoladu na ulju). Vrlo jednostavno, a nije skupo!! Prijatno!

Savet

Nemojte previše puniti korpice, otprilike sipajte malo više od pola korpice, testo dosta naraste! Još su lepše kada se stave u frižider, da se okolada potpuno ohladi!!