Rogac mafini

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1/2 šolje**šecera
- **1/4 šolje**ulja
- **1/2 šolje**mleka
- ribana korica pomorandže
- **2 kašike**mlevenog rogaca
- **3/4 šolje**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 g**cokolade

Priprema

Jaja sa šecerom dobro izmiksati, da se šecer otopi, potom dodati mleko, ulje, narendanu koru od narandže, sve pomešati na najmanjoj brzini miksera, dodati brašno od rogaca, opet promešati, brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodavati u smesu i sve lagano opet promešati. Umešati cokoladu iseckanu na kockice. Puniti korpice do 2/3 i peci na 180C. Pecene posuti šecerom u prahu.

Savet

Šolja je od 2dl.