

Mafini sa cokoladnim bombonicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **2jajeta**
- **100 gšecera**
- **1vanilin-šecer**
- **100 gmaslac**
- **300 gbrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **4 kašikekakao**
- **1 kašicicaso**
- **250 mlmleko**
- Za glazuru:
- **200 gcokoladne glazure**
- Za dekoraciju:
- **po potrebi** cokoladne bombonice

Priprema

Za testo: Mikserom umutiti jaja, šecer i vanilin-šecer, dodati mleko i istopljen maslac. Potom mikser iskljuciti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao, posoliti i sve polako promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Udubljenja u plehu za mafine obložiti papirnim korpicama, napuniti ih testom do dve trecine (jer u toku pecenja narastu). Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Gotove mafine izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade. okoladnu glazurom preliti mafine. Dekorisati ih raznobojnim cokoladnim bombonicama i uživati. Prijatno!

Savet