

## **?okoladni mafini (19)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** brašna
- **180 g** šecera
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **100 g** seckane cokolade
- **1** jaje
- **250 ml** mleka
- **90 ml** ulja

#### **Glazura:**

- **1 pakovanje** cokoladne glazure

### **Priprema**

U jednoj ciniji izmešati sve zajedno: brašno, šecer, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu. Umutiti jaje, dodati mleko i ulje, sjediniti i sipati sve u suve sastojke. Kratko izmutiti, pa dodati seckanu cokoladu

U svaki otvor, u kalupu za mafine sipati malo više od pola pripremljene mase i peci na 180 C, dok ne porumene. Ostaviti malo da se mafini prohlade, izvaditi ih iz kalupa i ponoviti postupak sa ostatkom mase.

Na hladne mafine preliti cokoladnu glazuru po uputstvu na ambalaži. Dekoracija po svom izboru.

## **Savet**