

Posni kokos mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1 šolja**šecera
- **1,5 šolja** brašna
- **1 šolja**kisele vode
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**kakaoa
- **50 g**kokosa

Glazura:

- **100 g**posne cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

U posudu staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati šecer, ulje i kiselu vodu. Sve promešati kašikom (ne treba mikser). Za sve je mera jedna caša od 2 dl.

Podeliti na dva jednaka dela pa u jedan staviti kokos, a u drugi kakao i izmešati.

U kalup za mafine naizmenicno dodavati po kašicicu testa od kokosa i kakaoa (ne puniti do vrha). Peci na 180°C dok ne porumene. Na pari istopiti cokoladu sa uljem i sipati preko ohlaenih mafina par kašicica.

Savet