

okoladni mafini (sufle)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **4**jajeta
- **160 g**šecera
- **120 g**brašna

Priprema

Pre pripreme kolaca ukljuciti rernu na 250 stepeni. Na pari otopiti 200 g cokoladu sa 250 g margarin. (Ostaviti da se malo prohladi, da ne bude baš vruce). Posebno umutiti 4 belanca sa 160 g šecera (da bude penasto) pa dodati žumanca, i zatim brašno 120 g. Kad masa postane kompaktna dodati rastopljenu cokoladu. U pleh za mafine staviti korpice i napuniti 2/3. Peci 7 minuta.

Savet

Svaka rerna se razlikuje. Može i 5-6 minuta. Sve zavisi od toga da li želiti da više bude peeno ili manje. Lepo je i ovako i ovako. Od ove smese ispadnu oko 18 mafina. Može da se pravi i pola porcije. Onda ispadnu oko 8-9.