

HITRI ČOKOLADNI MAFINI



SESTAVINE

2 jajci

10 žlic sladkorja

10 žlic mleka

5 žlic olja

5 žlic čokolade v prahu (če je kakav, dodamo 7-8 jedilnih žlic)

Polovica vrečke pecilnega praška

10 žlic moke

Za okrasitev

črna, mlečna ali bela čokolada

mrvice

POSTOPEK

V skledo ubijemo 2 jajci. Premešamo z mešalnikom.

Dodamo 10 žlic sladkorja in 10 žlic mleka. Premešamo z mešalnikom.

Dolijemo 5 žlic olja. Premešamo z mešalnikom.

Primešamo 5 žlic čokolade v prahu ali 7-8 žlic kakava, pecilni prašek in 10 žlic moke.

Premešamo z mešalnikom.

V pekač za mafine vstavimo papirčke za mafine in vanje vlijemo pripravljeno maso do polovice modelčka. Ko končamo, pekač damo v ogreto pečico. Pečemo 10 minut pri 200 stopinjah in 20 minut pri 150 stopinjah. Ohlajene mafine lahko premažemo s stopljeno čokolado in potresemo z mrvicami (po želji).

Pa dober tek 😊