

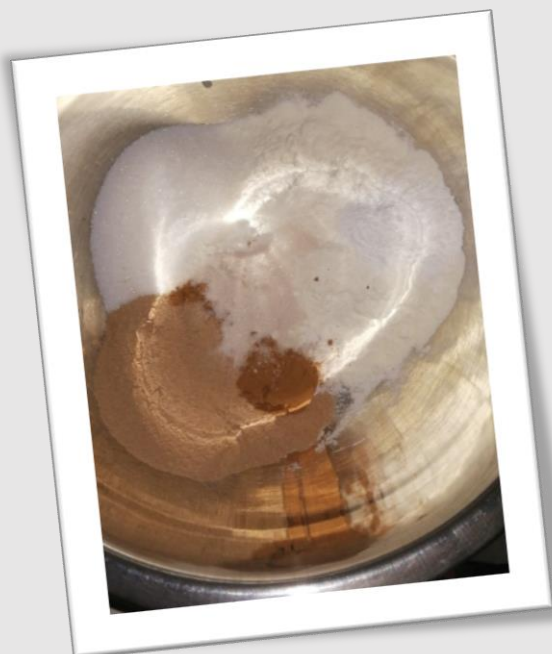
ČOKOLADNI MAFINI

Potrebujemo:

- 220 g moka
- 1 pecilni prašek
- 2 dl mleka
- 40 g kakava v prahu
- 40 g čokolade v prahu
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 1 vanilin sladkor
- 90 g mehkega masla
- Nutella



MOKO, SLADKOR, PECILNI PRAŠEK, ČOKOLADO V PRAHU, KAKAV V PRAHU IN VANILIN SLADKOR DAMO V POSODO IN PREMEŠAMO. NATO DODAMO JAJCA, MLEKO IN STOPLJENO MASLO. PREMEŠAMO, DA NASTANE GLADKA MASA.



MASO DO POLOVICE NADEVAMO V MODELČKE ZA MAFINE, NATO V VSAK MODELČEK DAMO ŠE ŽLIČKO NUTELLE ALI KOŠČEK ČOKOLADE IN POKRIJEMO S PREOSTALO MASO.



PEČEMO 20 MINUT NA 180°C. NAJ VAM USPE!



ČE POTREBUJEŠ NASVET ALI POMOČ, MI PIŠI NA jasmina.likar@os-ajdovscina.si