Mafini

Za 12 komada

Testo

150 g mekinja
200 g brašna
kašičica soli
kašičica sode bikarbone
2 jaja
2 kašike meda
350 ml jogurta
100 g šećera
30 g margarina
40 g suvog grožđa
30 g crne čokolade
30 g badema
cimet po ukusu

Način pripreme

1. Zagrejati pećnicu na 180 stepeni. Podmazati kalupe za mafine.

2. U jednoj činiji pomešati mekinje, brašno, so i sodu bikarbonu. U drugoj umutiti jaja, dodati jogurt, šećer, margarin i med.

3. Sjediniti obe smese, te ih dobro umutiti. Dodati cimet po ukusu, suvo grožđe, bademe i čokoladu. Promešati dobijenu masu.

4. Dobijenu masu sipati u kalupe do 2/3 zapremine. Peći ih 20 minuta.

5. Posle vađenja iz pećnice, hladiti mafine 10 minuta u kalupima, a zatim još 20 minuta bez kalupa, na metalnoj rešetci.