

# 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.