

Mafini z višnjami



Foto: Denis Gril

Priprava:

Čokolado nalomimo na koščke. V mleko damo maslo in ga malo segrejemo. Dodamo čokolado. Mešamo, da se stopi. Zmešamo jajci, sladkor v prahu in smetano. Temu primešamo čokoladno mleko. Moko in pecilni prašek zmešamo in ju dodamo čokoladni masi. Na koncu v maso vmešamo še višnje.

Namastimo pekač in testo vlijemo v modelčke. Pečico segrejemo na 180 °C (160 °C - ventilatorska pečica) in pečemo 20 do 25 minut. Na koncu lahko po želji posujemo s sladkorjem v prahu.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Sestavine za 12 porcije:

- 150 g temne čokolade
- 100 g masla
- 1 dcl mleka
- 2 jajci
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g kisle smetane
- 2 žlički pecilnega praška
- 250 g moko
- 200 g vložnih višenj