



MAFINI

SESTAVINE

300 g [moke](#)
pol pecilnega praška
120 g sladkorja
1 vanilin sladkor
Ščepec soli
3 žlice kakava v prahu
1 jajce
1 [jogurt](#)
1 dl [olja](#)
1 dl [mleka](#)

Po želji:

1 [banana](#)
12 kock čokolade

POSTOPEK

Najprej z metlico zmešamo suhe sestavine - moko, pecilni prašek, sladkor, vanilin sladkor, sol in kakav.

V drugi posodi z mešalnikom stepemo jajce in počasi dolivamo olje, da dobimo kremasto zmes. Med mešanjem dodamo še jogurt in mleko.

Mokre sestavine počasi vmešamo k suhim in dobro premešamo.

Pečico ogrejemo na 180 stopinj. V pekač vložimo papirnate modelčke za muffine, ki jih najprej napolnimo z maso nekje do polovice. Na to maso damo košček banane in kocko čokolade, ki ju nato prekrijemo s preostankom mase.

Pečemo približno 20 minut. Ko so pečeni (preverimo z zobotrebcom), jih vzamemo iz pečice in pustimo vsaj 10 minut, da se ohladijo, preden jih vzamemo iz pekača.