**POUK V KUHINJI…?**

Tokrat imam zate malce drugačno nalogo. Danes je namreč materinski dan in ponujam ti nasvet, kako lahko razveseliš mamo.

Najprej moraš mamo nekako spraviti ven iz kuhinje . Najbolje, da ji predlagaš en dolg, ampak res dolg sprehod. Ti je uspelo? Odlično. Sedaj pa v kuhinjo.

Pošiljam ti recept za pripravo čokoladnih mafinov. Takih, ki bodo všeč tudi tebi in ne samo mami .

**Potrebujemo:**

**225** **g** moke

**1 žlička** pecilnega praška

**110 g** sladkorja

**25 g** kakava

**1 vrečka** vanilin sladkorja

**100 g** čokolade (lahko pol mlečne, pol temne)

**75 ml** olja

**1** jajce

**175 ml** mleka

**Postopek:**

Na manjše koščke narežemo čokolado za kuhanje. Ločimo rumenjak od beljaka.

Rumenjaku dodamo sladkor, vanilijev sladkor, olje ter vse skupaj premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo mleko in spet premešamo. Nato dodamo kakav v prahu in moko, h kateri smo primešali pecilni prašek. Počasi premešamo z mešalnikom.

Z očiščenim električnim mešalnikom se nato lotimo beljaka. Ko ga dodobra premešamo, ga ročno vmešamo k masi, dodamo še koščke čokolade za kuhanje, vendar ne vseh (za 2-3 velike žlice koščkov damo na stran za po vrhu mafinov), maso ročno premešamo.

V pripravljene modelčke za mafine damo mase do roba, nato pa po vrhu rahlo potopimo koščke čokolade.

V sredino segrete pečice na 180 stopinj damo modelčke za 25 minut.



Upam, da ti je uspelo razveseliti mamo in vse ostale družinske člane.

UŽIVAJTE!!! 

VIR: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/cokoladni-mafini/17668/>