

## MUFFINI z dodatkom kakava

Merski enoti – jogurtov lonček, žlica

### SESTAVINE

Količina : 15 kos.

- 150 g stopljenega masla
- 2 jajci
- 2 lončka sladkorja
- 2,5 lončka moke
- 2 jogurta
- 1 vanilijev sladkor
- 1 čajna žlica sode bikarbone
- Dodatek: kakav

### POSTOPEK:

1. V posodi zmešamo jajci in sladkor, vanilijev sladkor ter dodamo ohlajeno stopljeno maslo. Nato dodamo jogurt in moko s sodo bikarbono in dobro premešamo.
2. Dobimo osnovno zmes za muffine, napolnimo modelčke ter pečemo v pečici pri 180 stopinjah 20 minut.

Mi smo jih okrasili s smetano, čokoladnim prelivom in ter sladkimi mrvicami.

Dober tek! SKUPINA MAVRICA

