



# Cafemio Muffins

Izrađen s ljubavlju u CAFEMIO kreativnoj kuhinji. Volimo ih kao zalagajčiće za vrijeme kave, uz doručak ili bilo kada :)

Potrebno za 12 muffina

Vrijeme pripreme: 40 min

Sastojci:

1/2 šalice šećera

1/4 šalice smeđeg šećera

1/2 šalice rastopljenog maslaca

1 jaje

2 čajne žličice praška za pecivo

2 šalice brašna

1 čajna žličica vanilije

1/2 šalice CAFEMIO Cappuccino

1/4 šalice kakaa u prahu

1 šalica čokoladnog čipsa

Priprema:

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Posložite 12 kalupa za mafine. Spojite oba šećera i rastopljen maslac u zdjelu za miješanje. Miksajte sve dok se svi sastojci dobro sjedine. Zatim dodajte jaje, vaniliju, prašak za pecivo i CAFEMIO. Sve sastojke dobro izmiksati. Na kraju dodajte kakao u prahu, brašno i čokoladni čips. Napunite svaki kalup do 2/3. Peći na 180 stupnjeva 20 minuta. Pustite da se ohladi i uživajte!