



Cafemio мафини

Направени со љубов во CAFEMIO кујната. Ги сакаме како закуска со кафе, за појадок или било кое време во денот.

Рецепт за 12 мафини.

Време на подготовка: 40 минути.

Состојки:

- 1/2 шоља шеќер
- 1/4 шоља кафен шеќер
- 1/2 шоља стопен путер
- 1 јајце
- 2 лажички прашок за пециво
- 2 шољи брашно
- 1 лажиче ванила
- 1/2 шоља CAFEMIO Cappuccino
- 1/4 шоља какао
- 1 шоља чоколадни парчиња.

Подготовка:

Загрејте ја рерната на 180 степени. Наредете хартија за печење во плех за мафини. Во посебен сад соединете ги белиот и кафен шеќер и додадете го путерот. Мешајте додека не добиете хомогена смеса. Потоа додадете го јајцето, ванилата, прашокот за пециво и CAFEMIO-то и мешајте се додека состојките не се соединат добро. На крај додајте го какаото во прав, брашното и чоколадото. Наполнете го секое калапче со по 2/3 од смесата. Печете на 180 степени. Испечените мафини оставете ги да се изладат и потоа УЖИВАЈТЕ!