



Cafemio Muffins

Napravljen s ljubavlju u CAFEMIO kreativnoj kuhinji. Volimo ih kao zalogajčiće uz kafu, uz doručak ili bilo kada :)

Potrebno za 12 mafina

Vreme pripreme: 40 min

Sastojci:

1/2 šoljice šećera

1/4 šoljice smeđeg šećera

1/2 šoljice rastopljenog maslaca

1 jaje

2 kafene kašičice praška za pecivo

2 šoljice brašna

1 kafena kašičica vanilin šećera

1/2 šoljice CAFEMIO Cappuccina

1/4 šalice kakaa u prahu

1 šoljica čokoladnog čipsa

Priprema:

Zagrijte rernu na 180 stepeni. Napunite 12 kalupa za mafine. Spojite oba šećera i rastopljen maslac u posudi za miješanje. Miksirajte sve dok se svi sastojci dobro ne sjedine. Dodajte jaje, vanilin šećer, prašak za pecivo i CAFEMIO. Sve sastojke dobro umutite. Na kraju dodajte kakao u prahu, brašno i čokoladni čips. Napunite svaki kalup do 2/3. Pecite na 180 stepeni 20 minuta. Pustite da se ohladi i uživajte!