



## MAFINI KINDER MAXI®

Kinder.  
maxi

### Priprava:

40 minut

### SESTAVINE:

- 75 g temne čokolade
- 6 ploščic čokolade Kinder Maxi®
- 100 g masla
- 2 jajci (velikost M)
- 100 g sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 120 g moko (tip 400)
- 20 g kakava
- ½ embalaže pecilnega praška
- 100 ml mleka (3,5 %)

### POTREBUJEMO TUDI:

Lonec, štedilnik, sklede, penovka, sito, brizga, kalupi za mafine, pladenj za mafine, pečica

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **12**  
Dobljena teža na porcijo: **61 g**  
Kalorična vrednost na porcijo: **242 kcal**

### NAVODILA:

1.

Sesekljajte temno čokolado in 2 palčki čokolade Kinder Maxi. V loncu segrejte vodo in stopite sesekljano čokolado in čokolado Kinder Maxi skupaj z maslom na pari. Pustite, da se mešanica čokolade in masla nekoliko ohladi, nato dodajte jajca, sladkor, mleko in vaniljev sladkor.

2.

Zmešajte moko, kakav in pecilni prašek ter dodajte tekoči zmesi. Zmes položite v model za mafine do polovice košarice za mafine. Preostale čokoladice Kinder Maxi nalomite na koščke in po dva koščka potlačite v mešanico. Nato napolnite modelčke z mešanico do 3/4 košarice.

3.

Pečico segrejte (segrevanje zgoraj/spodaj: 200 °C / topel zrak: 175 °C). Mafine pecite na srednji rešetki približno 15 minut.