**Autor**Marija Anušić

ShareTweetSaveEmail

1

1.Po mogućnosti sve namirnice trebaju biti sobne temperature.

2

2.U jednu posudu ubacite sve suhe sastojke i dobro ih pomiješajte.(brašno,kakao,sol,prašak za pecivo)

3

3.U drugu posudu pomoću miksera umutite 1 jaje te mu postepeno iz 3 puta dodajite šećer dok ne dobijete pjenastu smjesu.Dodajte omekšali maslac te majonezu i miješajte dok se smjesa ne sjedini.Nakon toga u smjesu ulijte postepeno mlijeko pa sok i koricu naranče.

4

4.Tekuću smjesu treba uliti u suhe sastojke.Preporučujem da ručno mješate da muffini ne budu pre tvrdi.

5

5.Smjesu ulijte u prethodno nauljen kalup za muffine te dodajte grubo nasjeckane čokolade.

6

6.Muffine pecita na 180 stupnjeva od 15 do 20 minuta.

100g zvijezda majoneze
250g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
Pola žličice soli
1 jaje
5 žlica kakaa

160g šećera
80g maslaca
Sok 1 cijele naranče
Korica naranče
200g čokolade



NAMIRNICE

100g zvijezda majoneze
250g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
Pola žličice soli
1 jaje
5 žlica kakaa
160g šećera
80g maslaca
Sok 1 cijele naranče
Korica naranče
200g čokolade

Način pripreme

1

1.Po mogućnosti sve namirnice trebaju biti sobne temperature.

2

2.U jednu posudu ubacite sve suhe sastojke i dobro ih pomiješajte.(brašno,kakao,sol,prašak za pecivo)

3

3.U drugu posudu pomoću miksera umutite 1 jaje te mu postepeno iz 3 puta dodajite šećer dok ne dobijete pjenastu smjesu.Dodajte omekšali maslac te majonezu i miješajte dok se smjesa ne sjedini.Nakon toga u smjesu ulijte postepeno mlijeko pa sok i koricu naranče.

4

4.Tekuću smjesu treba uliti u suhe sastojke.Preporučujem da ručno mješate da muffini ne budu pre tvrdi.

5

5.Smjesu ulijte u prethodno nauljen kalup za muffine te dodajte grubo nasjeckane čokolade.

6

6.Muffine pecita na 180 stupnjeva od 15 do 20 minuta.

Sugar rush
NAMIRNICENačin pripreme