

## Mafini sa bananom i čokoladom

### Sastojci:

- 1 šolja belog brašna
  - 1/2 šolje integralnog brašna
  - 1 kašičica sode bikarbone
  - 1 kašičica praška za pecivo
  - Prstohvat soli
  - 3 veoma zrele banane
  - 1 jaje
  - 3/4 žutog ili braon šećera
  - 1 kašika ekstrakta vanile
  - 1/4 kašičica all spices začina
  - 80g putera, zagrejanog
  - 1 šolja isitnjene čokolade ili chocolate chips
  - 1/2 šolja iseckanih oraha, pikana - opciono
- Za topping:
- 4 kašike braon šećera
  - 1/4 kašičice cimeta
  - 2 kašike brašna
  - 1 kašika otopljenog putera

### Priprema:

Zagrejte rernu na 190C (375F). Stavite papirnate korpice u pleh za mafine.

U jedan veći sud stavite prosejano brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i soli. To sve promešajte.

U drugoj većoj posudi izgnječite banane, dodajte izmućeno jaje, braon šećer, ekstrakt vanile, all spices začini i istopljen puter. Sve to izmešajte i toj smesi dodajte brašno i ostale sastojke iz druge posude. Nemojte da preterate u mešanju, svi sastojci će se tokom pečenja sjediniti. Umešajte komadiće čokolade ili oraha pa smesu sipajte u korpice u plehu za mafine, oko 3/4 svake. Pokrijte mafine topping-om kojeg ste napravili od braon šećera, cimeta, brašna i otopljenog putera.

Pecite mafine u rerni oko 18 minuta. Kada su gotovi izvadite ih iz rerne, i posle par minuta izvadite iz pleha.