

## Brzi slasni muffini s rogačem i čokoladom

*Svakako isprobajte najsočnije muffine s rogačem koji će vas osvojiti okusom i teksturom te postati omiljena jesenska delicija cijele obitelji*

### Sastojci:

- 2 jaja
- 80 g šećera
- 2 paketića [RUF vanilin šećera](#)
- 1 zrelija banana
- prstohvat soli
- 100 ml mlijeka
- 100 ml ulja
- 100 g mljevenog rogača
- 80 g glatkog brašna
- ½ paketića [RUF praška za pecivo](#)
- 20 g kakaa u prahu
- 100 g [RUF čokoladnih kapljica](#)

**Priprema:** Jaja izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Vilicom izgnječite bananu pa ubacite u smjesu. Dodajte prstohvat soli, ulje i mlijeko. Izmiksajte sve kratko na najmanjoj brzini, tek toliko da se sastojci sjedine. Dodajte suhe sastojke – brašno, rogač, kakao i prašak za pecivo. Sve još jednom kratko izmiksajte. Ubacite u smjesu komadiće čokolade. Ja sam dodala RUF čokoladne kapljice koje su baš praktične za pripremu slastica s komadićima čokolade, a k tome su još i jako ukusne! Pripremljenu smjesu rasporedite u košarice za muffine, dobit će te ukupno 12 muffina. Muffine pecite 15-18 minuta na temperaturi od 170°C, ovisno o pećnici. Nakon 15 minuta pogledajte koliko su narasli i napravite test čačalicom kako bi vidjeli jesu li gotovi ili im treba još koja minuta u pećnici. I to je to! Pričekajte malo da se ohlade i uživajte u sočnim i ukusnim muffinima.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)

