

## מאפינס שיש.

### רכיבים:

1¼ כוסות קמח

½ כוס סוכר

½ חב' אבקת סוכר

½ חב' אבקת אפיה

½ חב' מרגרינה

2 ביצים

½ כוס חלב או מים

1 כף קקאו

1 כף סוכר

### אופן ההכנה:

1. משמנים את חריצי תבנית המאפינס.

2. מערבלים בקערה קמח, סוכר, אבקת סוכר, אבקת אפיה, מרגרינה, ביצים, וחלב עד שמתקבלת תערובת אחידה.

3. ממלאים כל שקע בתבנית המאפינס בכף גדושה מהתערובת.

4. מוסיפים לתערובת הנותרת (חצי מהכמות הראשונית) את הקקאו והסוכר ומערבבים.

5. מוסיפים לתסנית כף גדושה מאוד מהתערובת החומה.

6. מלאים את השקעים הנותרים במים עד מחציתם.

7. אופיס בחום בינוני כ-20 דקות, עד שהקיסם שנועצים במרכז המאפין יוצא נקי.