

## **Mafini sa ribizlama**



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **6 punih kašika** šecera
- **1 dl** mleka
- **0,75 dl** ulja
- **10 kašikabrašna**, ne prepunih
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50** glandane cokolade
- **2-3 kašikeruma**
- **oko 150** gvočka po izboru
- (ja sam koristila ribizle)

#### **Za posipanje:**

- **1** kesica vanilin šecera
- **2** kašike krupnog šecera

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati mleko i ulje. Nakon toga dodati brašno i prašak za pecivo. Umešati voće, cokoladu i rum.

Sipati u modlice, pa posuti vanilin šecerom i krupnim šecerom. Peci ih na 150 stepeni oko 20-25 minuta.

## **Savet**

Ukoliko koristite voe iz zamrzivaa, potrebno je ocediti višak tenosti. Ukoliko koristite sveže voe, ako vam se uini da je smesa previše gusta, dodajte još nekoliko kašika ruma.