

Roze mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo za mafine:

- 2,5 šoljebrašna
- 1,5 šoljašecera
- 1,5 šoljaulja
- 2 jajeta
- 1 kašicicasoli
- 1,5 kašicicasode bikarbonate
- 2 kašicicesirceta
- 1/2 bociceekstrakta maline
- 1/2 bociceekstrakta vanile
- 1 šoljajogurta

Ukrašavanje:

- 200 mlslatke pavlake
- 1/2 bocicešarenih mrvica

Priprema

Pomešati brašno i so.

Umutiti ulje i šećer dok se ne sjedine. Dodavati jaja, jedno po jedno, dok se ne sjedini. Dodati ekstrakte.

Smanjiti brzinu miksera i polako dodavati brašno i jogurt. Pomešati sirce i soda bikarbonu (da zapeni) i dodati u

smesu i mutiti još desetak sekundi.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 C i peci otprilike 20 minuta. Za to vreme umutiti slatku pavlaku i dekorisati mafine kada se ohlade i posuti šarenim mrvicama.

Savet

Mafini su gotovi kada probodemo drvenom akalicom (ili štapiem za ražnje) i ostanu isti. Umesto slatke pavlake može bilo koji drugi krem, a možete i puniti mafine džemom ili slatkom od malina.