

Šareni mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **190 g** putera
- **200 g** brašna
- **200 g** šecera
- **3 kašike** mleka
- **3 kašike** ulja
- **3** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašika** ekstrakta od borovnice
- **1 kašika** ekstrakta od jagode
- **1 kašika** ekstrakta narandže
- **1 kašika** ekstrakta limuna
- **1 kašika** ekstrakta jabuke
- **8 komada** papirnih korpica za mafine

Za ukrašavanje mafina:

- **200 g** prah šecera
- **2 kašike** mleka
- **20 g** putera
- **30 g** šarenih mrvica
- **100 g** žele bonbona

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šne. U drugoj ciniji mutiti margarin sa šećerom i vanilin šećerom, dodati žumanca, mleko i ulje. Zatim dodat brašno, a varjacom lagano dodati šne od belanaca. Dobijenu masu podeliti u 5 cinijica pa u svaku dodati po 1 supenu kašiku ekstrata, i sve dobro i fino izmešati. U kalup za mafine staviti papirne korpice za mafine pa u svaku korpicu dodati po 1 kašičicu smese, jednu preko druge žutu, narandžastu, zelenu, crvenu i ljubicastu. Peci na 200 stepeni 20 minuta, ohlaene mafine ukrasiti tako što treba umutiti šećer u prahu sa puterom. Dodati mleko puter, staviti u špric i ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet