

Mafini sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 200 ml mlijeka
- 6 kašika ulja
- 120 g šecera
- 1/8 male kašice soli
- 280 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- džem

Priprema

Žumanca i šećer pjenasto umutiti. Umućenoj masi dodati ulje i mlijeko, a zatim i brašno, prašak za pecivo i so.

Ukoliko koristite papirne kalupe ne morate modle mastiti uljem ili margarinom. Mani su bolji papirni kalupi, ali i ne moraju da budu papirni kalupi, samo pleh za mafine koji se namaže uljem ili margarinom...

Stavljati po jednu, na vrh punu supenu kašiku smjese u modlu, zatim stavljati kašičicu džema po ukusu i odozgo ponovo kašiku smjese ali ne punu kasiku, tek toliko da prekrije džem.

Prethodno zagrijati rernu na 180 stepeni i peci mafine oko 20 minuta. Nek vas ne buni jer brzo dobiju zlatnu boju, tamniju boju kad se ipeku. Po želji, gotove posuti šećerom u prahu.

Savet