

Oranž mafini



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za mafine:

- **3**jajeta
- **1** cašakiselog mleka
- **1** dlulja
- **1** parce velicine veceg orahamargarina
- **2** caše od jogurtašecera
- **200** gbrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1**pomorandža
- **1**limun

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodati kiselo mleko, ulje, sok i sitno rendanu koru od 1/2 pomorandže, sve lepo sjediniti i na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Sipati po tri kašike pripremljene mase u papirne korpice za mafine koje rasporedimo u pleh. Ja sam dobila 22 mafina od ove mase. Pecemo 20 minuta na temperaturi 220 stepeni. Dok se mafini peku pripremimo preliv. Jednu cašu šecera prelijemo sa 1 malom šoljicom vode sokom od celog limuna i 1/2 pomorandže i kuvamo desetak minuta. Dodamo parce margarina i otopimo, sklonimo sa vatre i hladimo mešajuci žicom za mucenje. Pecene mafine prelivamo prohladjenim prelivom. Mogu se poslužiti u korpicama ili bez. Služiti hladne.

Savet