Vesela farma mafini



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **1 caša (od 2 dl)** šecera
- **1 caša** ulja
- **1 caša** jogurta
- **2 caše** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun - rendana kora
- **250 g**jagoda

Za dekoraciju:

- fondan

Priprema

Penasto umutiti jaja sa vanilin šecerom i šecerom, pa postepeno dodavati prašak za pecivo, ulje, jogurt, brašno i limunovu koru. Sve sjediniti i preruciti u kalupe za proju gde su stavljene papirne korpice. Jagode iseci na listice i poreati preko kolaca. Rernu zagrejati na 200 C i peci kolac. Peceni i ohlaeni kolac ukrasiti fondanom.

Savet