

# **Mafini sa ukusom narandže**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **230 g**slanog putera
- **180 g**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **2 jajeta**
- **2naradže**
- **230 g**brašna
- **1 kašicicasode bikerbone**
- **250 ml**jogurta
- **1 šoljabraon** šecera
- **100 mlsoka** od naradže

## **Priprema**

Otopljeni puter staviti u posudu, dodati vanilin šecer, i obican šecer.

Puter i šecer dobro umutiti mikserom. Dodati jaja i mutiti još minut. Kada se šecer, jaja i puter dobro sjedine, dodati brašno, jogurt (pomešan sa kašicicom sode bikerbone). Mešavini dodati narendane kore od 2 naradže.

Sve sastojke dobro promešati.

U kalup za mafine, stavljati fil do vrha kalupa. Peci na temperaturi 190C oko 15-17 minuta. Mafini ce biti zlatne boje. Nemojte dopustiti da izgore.

U meuvremenu, pomešati 100ml soka od iscedjenih narandži i braon šecer. Kada izvadite mufine iz rerne, odmah ih polijte sirupom od narandže (po 1 kašiku sirupa na svaki mafin). Ostavite ih da odstoje tako u plehu jedno 10 minuta. Služiti ih tople.

### **Savet**

Ovi mafini su nestali za tren oka sa mog stola. Mnogo su socni i ukusni.