

Mafini sa ukusom narandže



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **230 g** slanog putera
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **2** narandže
- **230 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbonate
- **250 ml** jogurta
- **1 šolja** braon šecera
- **100 ml** soka od narandže

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 kašičicom sode bikarbonate). Mešavini dodati narendane kore od 2 narandže.

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 muffine 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.