Mafini sa ludajom i višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 čaše**rendane ludaje
- **1 čaša** ovsene ili ražene pahuljice (ili mešano)
- **1 čaša**žutog šecera
- **1 čaša**ulja
- **1 casa**posni mleveni keks
- **1 čaša**koka kola ili drugi gazirani sok
- **po potrebi**brašna
- **1 čaša**cepane višnje
- **1 kašika**prezli

Priprema

Navedene sastojke kašikom sjediniti i dodavati brašna toliko da bude malo tecnije, ne tvrdo. Kašikom stavljati u modle za mafine i na svaki mafin staviti po dve višnje bez koštice i malo posuti prezle po njima, kako bi prezle pokupile višak soka iz višanja. Peci dok ne porumeni. Služiti sa ili bez šecera u prahu.

Savet

Savršeno zdravi mafini, podesni i za bebe ak jer su svi sastojci super zdravi, sem eto možda koka kole, ali to možete i izbacit,i ako ne želite.... Posno i super ukusno i dekorativno, uvek ih pravim kada je post, jer smemo da ih jedemo i mi i deica... :)