

oko-šeri mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **100 g** šećera
- **prstohvat** soli
- **2** jajeta
- **150 g** brašna
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 dL** mleka
- **250 g** očišćenih višanja
- **200 g** seckane čokolade

Priprema

Margarin penasto umutiti sa šećerom, solju i vanilin šećerom. Zatim dodati jaja i mutiti dok se smesa lepo ne sjedini. Dodati brašno, prašak za pecivo i mleko i sve blago izmešati. Višnje ocediti i umešati u ovu smesu, a na kraju dodati i seckanu čokoladu. Blagim mešanjem ujednaciti smesu za mafine.

Kalup za mafine obilno namazati margarinom, pa otvore puniti pripremljenom smesom. Peci oko 25 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Sacekati da se malo prohlade, izvaditi iz kalupa i služiti.

Savet