

Mafini sa jagodama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 160 g šećera
- 125 ml mleka
- 375 g brašna
- 125 g margarina
- 1 vanilin šećer
- 60 ml jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 400 g svežih jagoda
- po ukusu cimet

Priprema

Mikserom umutite margarin, šećer, jaja.

Dodajte i ostale sastojke jogurt, mleko, vanilin šećer, cimet, brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Na kraju dodajte iseckane jagode i polako promešajte varjačom.

Dobijenu smesu izlijte u kalupe za mafine.

Pecite oko 20 minuta na 200 stepeni.

Kada su peceni ostavite da se prohlade pa ih tek onda izvadite iz kalupa. Od gore svaki mafin pospite šećerom u prahu.

Savet