

Mafini srca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 400 g brašna
- 250 g istopljenog putera
- 300 ml mleka
- malo višanja (bez koštica)
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Umutite belanca sa šecerom i vanilom, a žumanca sa puterom. Povežite obe mase. Dodajte mleko i brašno, prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Izlijte masu u kalupe za mafine. U svaki stavite po tri višnje.

Savet

Pecite oko pola sata na 180. Prohlaene posipajte prah šecerom.