Roendanski mafini



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za šarene mafine:

- **300 g**brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **180 g**šecera
- **2 pune kašike**neskvik praha
- **350 ml**mleka
- **2**jajeta
- **150 g**otopljenog maslaca

Za mafine sa kokosom:

- **2**jajeta
- **250 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **100 g**seckane cokolade
- **100 g**otopljenog margarina
- **50 g**kokosa
- **100 ml**mleka

Priprema

Dvobojne napraviti tako što pomešate suve sastojke u jednoj posudi sve osim kakao neskvika. U drugoj umutite jaja sa maslacem i mlekom. Sada spojite obe smese. Promešate pa podelite u dve posude. Jednoj dodate neskvik.

Punite kalupe žutom pa braon smesom.

Mafine sa kokosom pravite tako što jaja dobro umutite sa šecerom i vanilom. Onda dodate mleko i margarin. Mutite pa dodate brašno pomešano sa kokosom i praškom za pecivo. Na kraju dodate seckanu cokoladu. Pecete na 180 do 25 minuta. Proverite cackalicom da li su dobro peceni. Ohlaene ukrasite šlagom po želji!

Savet

Ovo su bili moji roendanski mafini i odnela sam ih u firmu kao posluženje! Planuli su :)