

Mafini sa jagodama na moj nacin



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje (od 250 ml)** brašna
- **1/2 šolje** šecera
- **60 ml** ulja
- **1 šolja** mleka
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **100 g** jagoda
- **1 kesica** vanilin šecera
- **po želji** plazma keksa

Priprema

Prvo umutiti smesu. U ciniju razbiti jaje, dodati šecer, mleko, ulje, prašak za pecivo i brašno. Mikserom napraviti smesu. Nije mnogo vodenasta, kao za palacinke.

U tanjir iseckati jagode posuti ih vanilin šecerom i plazmom.

U posudu za mafine staviti malo smese pa u sredinu malo fila i ponovo preliteri smesom. Tako ponavljati u svaki otvor kalupa.

Zagrejati rernu, i ubacitu mafine. Peci 20-30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Na izgled nisu nešto, ali su preukusni. Mogu se posuti prah šeerom. Mafini su gotovi kad se gore uhvati korica. Prijatno!