

Mafini sa bananom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Suvi deo:

- **200 g** **Menaž** **cokolade**
- **1** **caša (2,5 dl)** **belog brašna**
- **1/2** **caše** **integralnog brašna (raženog ili pšenice)**
- **1** **kašicica** **prašak za pecivo**
- **1** **kašicica** **sode bikarbone**
- **1** **prstohvat** **soli**
- **2** **kašicice** **mlevenog cimeta ili zacina za medenjake**
- **1** **šaka** **seckanih oraha, lešnika ili badema**

Vlažan deo:

- **1** **jaja**
- **1** **caša (2,5 dl)** **žutog šecera**
- **100 g** **istopljenog margarina**
- **3-4** **banane**

Priprema

Umutiti da bude penasto jaje i šećer, dodati otopljeni margarin i izgnjecene banane (bolje su one koje deca obično se pojedu), promešati pa u to dodati sve suve sastojke mogu se promešati i rucno. Kašikom za sladoled (ili bilo kojom drugom kašikom meni je ovo praktičnije) sipati smesu u papirne korpice i peci u zagrejanoj rerni da dobiju lepu zlatnu boju. Moja rerna ima oznake u brojevima ja pecem kada je podešena na broj 6, a vi vreme pečenja prilagodite vašoj rerni. Od ove smese izađe najmanje dva pleha tj. 24 mafina zavisno od toga kolike su korpice i koliko ih puniti. Ako ostanu za drugi dan stavite ih u kutiju ostace socni kao i prvog dana. Moji

momci ih obožavaju.

Savet