

Plavci sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za 6 mafina:

- **100 g** margarina
- **100 g** šecera
- **150 g** brašna
- 1 jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malo** plave boje
- **4 kašike** mleka

Za fil:

- **200 g** višanja
- **50 g** šecera
- **3 kašike** gustina

Priprema

Penasto umutimo margarin sa jajetom. Dodamo šecer i dobro umutimo. Dodamo brašno sa praškom za pecivo. Dobro umutimo da nema grudvica. Na kraju dodamo mleko i boju i dobro promešamo.

Stavimo zaleene višnje na ringlu sa šecerom. Kuvamo dok se ne otope višnje i šecer. Dodamo gustin i mešamo dok se ne stegne.

U modlice stavimo po kašiku smese za mafine. Preko stavimo malo fila sa višnjama pa još jednu kašiku smese.

Stavimo da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni. Kada se ispeku sacekamo da se malo prohlade, izvadimo iz kalupa i stavimo na vrh ostatak fila.

Savet

:~)