

# ***Mafini pitice sa višnjama i vanilom***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**kora za pitu
- **300 g**višanja
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **2 kašik**emlevenog keksa
- **2 kašike**prah šecera
- **1 kašika**rezli

## **Priprema**

Podmažemo kalup za mafine. Kore iscepamo na cetvrtine. Stavimo ih u kalupe. Tako da pravimo korpice.

Odvojimo malo od mleka i razmutimo puding. Ostatak mleka stavimo da se ugreje sa šecerom. Kada provri sipamo puding i mešamo na ringli dok se ne zgusne.

Kada se prohladi dodamo višnje i izmešamo.

U svaku korpicu stavimo po dve kašike fila. Sav se fil utroši.

Pomešamo keks, prezle i prah šefer.

Sipamo preko svake pitice.

Uzmem po 1/4 kore i prekrijemo svaku piticu. Nebitno je kako, jer se skida posle. Na vrh stavimo po malo maslaca.

Stavimo da se peku u zagrejanoj rerni. Posle 15 minuta pecenja izvadimo ih i skinemo kore sa vrha i vratimo ih na još 10 minuta.

Posle 10 minuta ih izvadimo.

Mogu odmah da se vade. Najlakše je kašikom.

## **Savet**

:-)