

Mafini sa džemom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **60 g**šecera
- **1 kesicavanil** šecera
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1 prstohvatsoli**
- **75 g**margarina
- 2jajeta
- **150 ml**mleka
- po željidžem

Dekoracija:

- 2-3 štanglecokolade

Priprema

Pomešati brašno sa šecerom, vanil šecerom, praškom za pecivo i soli. Margarin umutiti sa jajima i mlekom pa dodati suvim sastojcima i sve dobro umutiti mikserom (mutiti sa nastavcima za testo).

U podmazane kalupe za mafine sipati do pola smesu za testo, zatim sipati po kašićicu džema (koristila sam

džem od šljiva).

Na kraju prekriti sa smesom za testo.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

okoladu otopiti sa malo ulja pa preliti mafine.

Savet