

## Vanila mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Za 6 mafina:

- 1 jaje
- 1 belance
- 50 g prah šecera
- 5 kašika brašna
- 3 kašice ekstrakta vanile
- 1 kašica nes kafe
- 1 kašica sode bikarbone
- 1 kašica praška za pecivo

### Za ukrašavanje:

- 100 g šlaga
- 1 kašica ekstrakta vanile
- 50 g prah šecera
- malo crvene prehrambene boje za kolace
- malo plave prehrambene boje za kolace

## Priprema

Unutimo jaje i belance. Dodamo prah šecer i dobro izmutimo. Dodano brašno, sodu i prašak za pecivo. Dobro izmešamo. Dodamo kafu i ekstrakt vanile.

Punimo silikonske korpice ili pleh za mafine. Samo do pola ili čak i manje, jer dosta narastu.

Pecemo ih 15-20 minuta na 200 stepeni.

Izvadimo ih iz kalupa. Lako se vade.

Umutimo šlag.

Podelimo ga na dva dela. U jedan deo dodamo crvenu, a u drugi plavu boju.

Ukrasimo mafine špricom.

Jako su mekani :-)

**Savet**

:-)