

## ***Mafini sa malinama (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** sveže ili smrznute maline
- **300 g** brašna
- 3 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malosoli**
- **100 g** šećer
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** limun (rendana kora)
- **po ukusu** kapljice arome od vanile

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati brašno umešano sa praškom za pecivo i vanil-šećerom, a potom dodati ulje, mleko, koru od limuna i kapljice arome vanila. Dobro promešati dok se ne dobije glatka smesa.

Na kraju u smesu dodati maline, smrznute ili sveže. Pre nego što stavite maline u smesu uvaljajte ih u brašno.

Kad stavite maline nemojte smesu mnogo mešati, dovoljno je samo jedanput, da bi maline ostale cele u kolacu kad se ispece.

Sipati u kalupe za mafine i peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Kada mafini budu peceni, izvadite jedan po jedan i reagte na odgovarajuću tačnu.

**Savet**