

Mafini od vanile



težina: **lako**

za: **0** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**šecera
- **110 g** margarina
- 2 jajeta
- **2 kašičice** ekstrakta od vanile
- **200 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **125 ml**mleka

Za dekoraciju:

- **100 g**margarina
- **2,5 šolje** šecera u prahu
- **2 kašike** mleka
- **1/2 kašičice** ekstrakta od vanile

Priprema

Mikserom umutiti margarin, postepeno dodavati jaja i šecer.

U brašno dodati prašak za pecivo i sve to pomešati sa prethodno pripremljenom smesom. Mutiti mikserom i

postepeno dodavati mleko dok smesa ne postane glatka.

Sipati u kalup za mafine obložen papirnim koricama ili premazan uljem i peci 20-25 minuta na 180 C.

U posebnu posudu umutiti margarin, šećer u prahu, mleko i ekstrakt od vanile. Mutiti dok se ne dobije glatka smesa, sastojke postepeno dodavati.

Filovati prohlane mafine i ukrasiti po želji.

Savet

Meni je ova smesa bila prevelika za kalup od 12 komada pa sam razvukla na 16. Filujte ih prohlane, jer se na vrućem krem topi. Prijatno!