

Lenji mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **8** kašika šecera
- **8** kašika ulja
- **8** kašikamleka
- **11** kašika brašna belog
- **1** kesica prška za pecivo

Za nadev:

- **1**kruška
- **1**jabuka
- **2** kašikemešavine voce marmelade
- **2** kašikemlevene plazme

Priprema

Prvo umesiti testo. U ciniju staviti 2 jajeta, šecer, ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Rukom umesiti testo.

Uzeti pleh za mafine podmazati ga. Malom kutlacom stavljati po malo smese (testa) na dno. Staviti u rernu na 7 minuta, predhodno zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Za to vreme spremiti fil. U blender staviti oljuštšnu krušku, jabuku, marmeladu, plazmu i izmiksirati.

Zatim, izvaditi pleh iz rerne. Premazati ga filom, malom kašicicom vaditi fil u kalupe, i preko staviti ostatak smese.

Vratiti u rernu i peci 25 minuta na 200 stepeni.

Savet

Posuti prah ſeerom. PRIJATNO