

****Sweet Dreams* mafini***



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kisela pavlaka
- 1 limun (sok i kora)
- 100 g margarina
- 100 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- prstohvat soli
- par kapi ekstrakta vanile
- 150 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml slatke pavlake
- 3 kašike šećera u prahu
- par kapi crvene jestive boje

Priprema

Umutiti margarin sobne temperature sa prstohvatom soli, šećerom, ekstraktom vanile i vanil šećerom, dodati jedno, pa drugo jaje i dobro umutiti. Dodati pavlaku, limunov sok i rendanu koru limuna, umutiti. Dodati prašak za pecivo prethodno pomešan sa brašnom i sjediniti. Smesom puniti korpice za mafine do 2/3, pa peci na 180 C 20-ak minuta.

Ohlaene mafine ukrašavati slatkom pavlakom prethodno umucenom sa prah šećerom i crvenom bojom.

Savet