

Brzi mafini sa džemom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **150 gšecera**
- **100 mljogurta**
- **70 mlulja**
- **140 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- džem
- šecer u prahu

Priprema

Umutiti jaja, postepeno dodavati šecer i mutiti smesu da postane penasta. Dodati jogurt, ulje i na kraju brašno koje ste pomešali sa praškom za pecivo. Sjediniti smesu lepo uz mucenje da ne ostanu grudvice od brašna,

U kalupu za mafine poreati papirne korpice. Sipati u sve otvore kašikom jednu polovinu smese koju imate. Kašicicom u svaki otvor dodati po malo džema (po vašem izboru). Kašikom u sve otvore dodati ostalu polovinu smese, tako da se džem prekrije smesom.

U prethodno zagrejanu rernu na 180 C staviti mafine da se peku oko 20 minuta. Naravno to zavisi od vaše rerne. Nadgledajte, treba da dobiju lepu žuckastu boju. Kada se malo prohlade posuti šecerom u prahu.

Savet

Jako ukusni, veoma brazo se prave, i lepo izgledaju. Ja sam stavljala džem od šipka, a vi po vašem izboru, koji volite. Prijatno!