

Mafini sa džemom od višanja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- na vrh noža soli
- 2 kesice vanili šecera
- 6 kašika šecera
- 1 limuna - naribana korica
- 4 dl kisele pavlake
- 1,5 dl ulja
- džem po želji

Priprema

Izdvojiti žumanjke od bjelanjaka. Sa žumanjcima mikserom pomješati šećer, vanili šećer, limunovu koricu, pavlaku, ulje. Zatim postepeno dodavati suhe sastojke i na kraju pažljivo umješati snijeg od bjelanjaka. U košarice staviti po kašiku smjese, pa zatim kašičicu džema i gore još kašiku smjese. Košarice ne napuniti do kraja, negdje do 2/3. Peci ih oko 20 minuta na 200°C.

Savet

Mekani slatki mafini... Savršeni uz aj, kavu i dobru prijateljicu... ;-)