

Mafini sa puslicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2,5 dl žutog šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 šolja mleka
- 3/4 šolje ulja
- 1 šolja oštrog brašna
- 1 šolje mekog brašna
- 1 prstohvat soli
- 1 kašičica ekstrakta jagode
- 100 g gotovih puslica sa ukusom jagode
- 1 prašak za pecivo

Priprema

U jednoj činiji pomešati suve, a u drugoj mokre sastojke. Kad se mokri sastojci povežu, sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kašikom ujednaciti smesu, pa u nju izdrobiti puslice. Lepo ujednaciti, pa sipati u kalup za mafine obložen korpicama. Peci na 180 stepeni da mafini lepo porumene, a test cackalicom pokaže da su kolacici peceni.

Savet