

Mafini sa vanilom i trešnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **130 g**margarina
- 2 jajeta
- **200 g**brašna
- **200 ml**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **4 kašike**šecera
- **350 ml**mleka
- **3 kašike**šecera u prahu
- **150 ml**slatke pavlake
- 25 trešanja

Priprema

Staviti 250 ml mleka da se kuva sa 4 kašike kristal šecera, a kesicu pudinga razmutiti u preostalih 100 ml mleka. Kada provri mleko, sipati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Staviti puding da se hladi.

Penasto umutiti margarin i kristal šećer, pa dodati jedno po jedno jaje uz miješanje.

Dodati jogurt, pa brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti.

Po kašiku smese sipati na dno korpica, preko smese dodati po jednu očiscenu i iscepkanu trešnju.

Preko staviti po kašicicu pudinga.

Pa opet po kašiku smese (možda i malo više-da pokrije puding), pa opet odozgo dodati iscepkane i očiscene trešnje.

Staviti da se pece na 180C 20 minuta.

Slatku pavlaku umutiti sa 3 kašike šećera u prahu, pa njome filovati prohladne mafine.

Savet

Mafini imaju prelep ukus, trešnje su kiselkaste, a testo i vanila slatke, pa ine savršen spoj.