

## ***Mafini sa orasima***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 2 dl kiselog mleka
- 150 goraha
- 200 g brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

#### **I još:**

- 24 komada korpica za mafini

#### **Za glazuru:**

- 200 g čokoladne glazure

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, dodati kiselo mleko, orahe, vanilin šećer, brašno i na kraju prašak za pecivo,

U kalup za mafine, staviti korpice i sipati oko 3/4 testa.

Zagrejati rernu i staviti mafine da se peku dok ne dobiju lepu zlatnu boju, odnosno kada zabodete cackalicu da pri njoj ne ostaje testo.

Pecene mafine preliteri cokoladnom glazurom.

### **Savet**