

Mafini (8)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 g** šećera
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **2 kašicicesode** bikarbone
- **300 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1 jaje**

Priprema

Uzmete zdelu, stavite u nju brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, nemojte prepuniti kašicice sa sodom bikarbonom, vec izravnajte sa nožem i promešajte. Sipajte mleko, ulje i stavite jaje. Uzmite mikser i sve mešajte nekih 2-3 minuta. U kalup za mafine stavite papirnate korpice za pecenje mafina, ako nemate onda podmažite i sipajte smesu, ostavite dva-tri milimetra do vrha. Od ove smese dobije se 16 mafina. Rernu ugrejte na 200 stepeni stavite mafine da se peku, nakon 5 minuta smanjite rernu na 180 i dopecite. Proverite cackalicom nakon dvadesetak minuta pecenja. U ovu smesu za mafine možete dodavati šta volite, sveže voće iseckano, cokoladu naribantu kao ja, lešnike, orahe ili samo kakao....šta god da stavite oni ce biti divni i ukusni, divni mekani. Ja sam radila leptire i punila dodatno sa cokoladom. Kad su se mafini ohladili, gornji deo sam odsekla nožem i prerezala na pola (to su krila). Kašicicom sam u sredinu stavila ottopljinu cokoladu i u nju ubola krila. Kad se cokolada malo stisla po sredini sam stavila još malo cokolade i malo konfeta. Ostavite još malo da se ohladi cokolada i uživajte.

Savet