

Mafini sa kajsijama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **čaša** šećera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 **čaša** jogurta
- 2 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kesica** vanilin šećera
- 250-300 **g** kajsija

Priprema

Umutiti jaja penasto sa šećerom, vanil šećerom, dodati ulje. Zatim i jogurt, pa onda postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Kada je sve lepo umuceno smesu sipati u kalup za mafine. Po 2,5 kašike na svaku. Kajsije oljuštiti, izvaditi košticu i iseckati na sitne kockice pa ih sipati u svaku korpicu.

Mafine peci u rerni zagrejanjoj na 180 C oko 25 minuta. Dok ne porumene. Gotove posuti šećerom u prahu.

Savet

Mera je aša od jogurta.