Medeni mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 šolja**smeeg šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **1 šolja**belog brašna
- **1 šolja**heljdinog brašna
- **1/2 kašikice**sode bikarbone
- **1 kašikica**zacina za medenjake

Priprema

2 jaja (moja nisu bila velika), 1 šolja šecera, ja sam stavila smei šecer od šecerne trske, a posto su mi jaja bila manja šolja je bila od 130 ml. Jaja i šecer izmešati mikserom, dodati pola šolje ulja, 1 šolju jogurta, 1 šolju belog brašna, 1 šolju heljdinog brašna, pola kašicice sode bikarbone i 1 kašicicu zacina za medenjake. Možete ih peci u kalupu koji ste podmazali ili u papirnim korpicama za pecenje mafina. Uliti u kalupe za mafine i peci na 170-180 zavisi od rerne dvadesetak minuta. Samljela sam malo smei šecer i posula po mafinima, a može i preliv od cokolade, ko kako voli. Brzo, fino kako ja kažem, zamuti i ispeci i nema promašaja.

Savet