

Basic Muffins



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 300 gšecera
- 170 gbrašna
- 100 mlulja
- 180 mlmleka
- 1ekstrat vanile
- 1/2 kašicicesode bikarbonate
- 1 kašicicapraška za pecivo
- na vrh kašicicesoli
- 2 kašicicekakaa

Priprema

U ciniju sipati: šećer, jaje, mleko, brašno, ulje, ekstrat vanile, so i sodu bikarbonu. Sve lepo umutiti mikserom. Smesu podeliti na 2 dela jedan ostaviti beo, a u drugi dodati kakao.

Smesu sipati u kalupe razlicitih oblika, možete kombinovati smese da budu šareni. Peci 20-ak minuta na 200°C.

Kada su mafini gotovi izvaditi ih iz rerne i pustiti 10-ak minuta da se ohlade kako bi se lakše vadile iz kalupa i zadržale željeni oblik.

Savet

Obavezno kalupe puniti do pola da vam mafini ne bi "eksplodirali":)