

Mafini sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **7 g** suvog kvasca
- **100 g** mekog margarina
- **na vrh kasicice** soli
- **1/2** limuna - kora
- **50 g** prah šecera
- **275 ml** mleka
- **2 kesice** vanil šecera
- **2** jajeta

Ostalo:

- **200 g** seckanog suvog voca
- **2 kašike** brašna
- **5 kašika** vode
- **po potrebi** šecer
- **po potrebi** voda

Priprema

U ciniji umutiti viljuškom cela jaja, dodati redom toplo mleko, kvasac, prah šecer, so, vanil šecer, meki margarin, rendanu koricu limuna i polako dodajuci brašno umesiti fino i mekano testo. Ostaviti pokriveno da duplira.

Uskislo testo razvuci rukama, pobacati seckano voce, lagano umotati testo da voce ne ispadne pa ga iseci ga na 12 jednakih delova. Lagano oblikovati kuglice i stavljati u kalup za mafine (za koji je potrebno prethodno iseci pek papir 15x15 i staviti u svaku rupu. Papir je višlji od otvora na kalupu i to je potrebno jer tako drži testo koje raste u visinu). Ostaviti da testo odmori i da se podigne.

Umutiti dve kašike brašna sa pet kašika vode (da bude gušće malo nego za palacinke) staviti u špric sa okruglim malim otvorom i napraviti krst. Peci na 180C oko 15 minuta ili malo duže, ovisi o šporetu. Vruce u plehu premazati sa vrelin sirupom koji ste napravili od malo šecera i vode (par minuta kuvanja tek toliko da se šecer istopi).

Savet