

Mafini (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **2** jajeta
- **100** g šecera
- **50** gulja
- **60** gmleka
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **230** g brašna

Za punjenje

- **12** kašikica eurokrem ili neki drugi namaz

Priprema

Možete zameniti, 50 gr suncokretovog ulja ili 70 gr maslaca, 60 gr mleka ili jogurta. Malo lešnika krupno samljevenih za pospianje ako želite. Za nekoliko minuta dobijemo 12 veoma finih mafina, jednostavnih za pravljenje. Prvo pripremimo eurokrem, kako bi smo bili sigurni da će ostati u sredini mafina. Uzmemo tacnu, na tacnu stavimo papir za pecenje i kašicicom stavljamo eurokrem na papir. Stavimo u zamrzivac, minimum sat vremena, meni je stajalo duže. U zdelu stavimo jaja, i dobro ih izmutimo mikserom, dodamo šefer i ponovo dobro izmutimo jaja i šefer, dodamo ulje, mleko, izmutimo. Brašno dodajemo postepeno, ne sve odjednom i mutimo miksetom. Kad je smesa savršeno homogena dodamo prašak za pecivo i mikserom još malo dobro izmešamo. U tepsiju za mafine, stavite papirne korpice ili pecite u silikonskoj bez korpica. Sa kašicom stavljamo testo u svaku korpicu oko 2/3 punimo. Uzmemo zamrznuti krem i stavimo na testo. Gore još malo testa, sad je vreme da ih pospete krupno mljevenim lešnicima ako želite. Peci na 170 oko 25 minuta. Malo prohladiti i izvaditi i servirati. Sad treba da ih probamo :) mekani, srce krema otopljeno kao fina cokolada, moji

unuci vam preporucuju

Savet