Muffins kao Medeno srce



Sastojci

Potrebno je:

- 280 g brašna
- 100 g šecera
- 1 jaje
- 2,5 dl mleka
- 0,5 dl ulja
- 85 g meda
- 1 prašak za pecivo
- cimet
- kakao po ukusu
- malo marmelade od kajsija
- malo margarina za podmazivanje kalupa

Za dekoraciju:

- cokolada

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom, dodati med, ulje, mleko i na kraju brašno, prašak za pecivo, cimet, kakao. Sve dobro sjediniti i sipati u podmazani pleh sa kalupima. U svaku mafinu, staviti po malo marmelade od kajsija (1 kašicica).

Peci na 180 stepeni 10-15 minuta. Kada je peceno izvaditi iz kalupa i po želji, dekorisati otopljenom cokoladom.

Vrlo je ukusno i brzo nestane. Mera je za 12 mafina.