

Prevrnute tortice sa breskvama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 g** šecera
- **180 g** mleka
- **20 g** soka od limuna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **1** limun narendana kora
- **70 g** ulja
- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli
- **2-3** breskve
- **po potrebi** kokosovog šecera
- **maloulja**

Priprema

Umesto kokosovog šecera, možete koristiti i žuti šećer... Oprane breskve nasecite na, ne previše, tanke šnitice. Premažite uljem 18 kalupa za mafine, pa na dno stavite 1 ravnu kašikicu šecera i po 2-3 šnitice breskve, zavisi koliki vam je kalup. Pomešajte u ciniji prosejano brašno sa praškom za pecivo, koricu limuna, prstohvat soli i šećer. U drugoj ciniji zicom sjedinite: jaje, ulje, mleko, ekstrat vanile i sok od limuna. Tecne sastojke sipajte u ciniju sa brašnom i zicom energicno mešajte da se sve dobro sjedini. U pripremljene kalupe za mafine sipajte po dve kašike testa ili, napunite ih do 3/4, da ne bi previše narasli Pecite ih 20-25 minuta, u već zagrejanj rerni na 180°C. Probajte štapicem da li su dovoljno pečeni u sredini. Pečene, ostavite nekoliko minuta da se prohlade u kalupima u kojima su pečeni, pa ih potom prevrnite na tanjir. Nemojte čekati da se previše ohlade u kalupima, jer će se šećer stegnuti i nećete ih moći prevrnuti. Na isti način možete praviti i sa kajisijama, šljivama.

Savet