

# **Super mafini**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 40 ml ulje (od košica groždja, kao zdravija varijanta)
- 25 ml ruma
- sok od jedne pomorandže
- rendana kora limuna
- 60 g cous - couusa
- 70 g žutog šecera
- 1 jaje
- 135 g (2 kašike belog, 3 kašike ovsenog i ostatak integralnog pšenicnog) brašna
- 1/2 kašice prašak za pecivo
- na vrh kašice sode bikarbune
- na vrh kašice soli
- 1 vanilin šecer
- 40 g suvog groždja
- oko 30 g seckane cokolade za kuvanje
- oko 30 g seckanih oraha
- slatko od višanja ili džem od kajsija

## **Priprema**

Zagrejati na ringli ulje, rum, sok od pomorandže i koricu limuna. Kada provri iskljuciti ringlu, dodati cousov cousov i promešati da se sve sjedini. Skloniti sa ringle, poklopiti tanjiricem i ostaviti tako 10-ak minuta.

Mikserom umutiti jaje, šecer i vanilu. Možete dodati i kašiku arome vanile. Dodati omekšali cousov cousov, kratko promešati. Drvenom kašicom umešati brašno, prašak, so, sodu. Zatim dodati suvo groždje, seckane orahe i na kraju seckanu cokoladu.

Zagrejati rernu na 170 C.

U kalup za mafine staviti korpice za mafine i sipati smesu. Premazati džemom od kajsija ili slatkim od višanja i na vrh staviti po višnju.

Peci oko 20 minuta na 170 C- 150 C. Kada se prohladi izvaditi iz kalupa i uživati u divnom ukusu. Prijatno!