Mafini sa borovnicama

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g borovnica
- 120 g otopljenog i ohlaenog maslaca
- 120 g šecera
- 1 jaje
- prstohvat soli
- 250 g brašana
- 1/2 kašicice sode bikarbone
- 300 g jogurta
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Borovnice oprati i posušiti.

Rernu ugrejati na 180 C. Pomešati brašno, šecer, sodu bikarbonu u sredini napraviti udubljenje.

Otopljeni maslac, kratko izmiksati sa jajetom i malo soli, zatim dodati jogurt. Sve uliti u udubljenje od brašna. Kružnim pokretima zahvatati brašno i mešati, ali ne predugo.

Namastiti i pobrašniti mafini kalupe, pa napuniti smesom. Peci oko 20-25 minuta.

Kada je gotovo, izvaditi i ostaviti da odstoji 5 minuta, pa tek onda vaditi iz kalupa.

Odozgo po želji posuti prah šecerom. Prijatno!