

Mafini sa breskvama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je

- **2** jajeta
- **60** g šecera
- **1** dljogurta
- **6** kašikaulja
- **120** g brašna
- **30** g pšeničnih klica
- **1** kesica vanilin šecera
- **1/3** kesice praška za pecivo
- **9** manjih breskvi
- **po potrebitim**

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šefer i vanilin šefer. Mutiti dok se šefer ne istopi. Nakon toga dodati žumanca, umutiti. Dodati ulje i jogurt. Umutiti da se sastojci sjedine. Nakon toga dodati brašno koje ste izmešali sa pšeničnim klicama i praškom za pecivo. Lagano izmešati.

U korpice za mafine kojima ste obložili preh, sipati kašiku testa, pa staviti pola breskve. U prostor u kom je bila koštica, sipati malo testa. Posuti cimetom.

Kolace peci oko 30 minuta na 150 stepeni.

Savet

Ova koliina testa je dovoljna za 20-tak mafina. Sve zavisi od toga kolike su modlice i breskve.