

Mafini koji se kuvaju na pari



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 200 gšecera
- 150 mlmleka
- 300 gbrašna
- 1 mala kašicica prasha za pecivo
- 1 mala kašicica ekstrata od vanile

Za punjenje mafina:

- višnje iz kompota

Za ukrašavanje:

- jestive boje za kolace

Priprema

3 jajeta mutiti mikserom, najvećom brznom, pa dodati 200 g šecera. Zatim lagano dodati brašno, prašak za pecivo, ekstrat vanile i mleko. Dobijenu masu podeliti na više delova, ja sam podelila u dve činije jedna je ostala svetla, a u drugu sam dodala ljubicastu boju za kolace, 2 supene kašike žute boje sam obojila plavom bojom.

U papirn r korpice za mafine stavljati po jednu kašiku žute i jednu kašiku ljubicaste smese, u svaku korpicu staviti po dve višnje iz kompota. Zatim staviti još malo ljubicaste ili svetle smese da se pokrije višnja, pa onda na ljubicasti mafin staviti malo smese. Napraviti žute tackice i obrnuto, može se koristiti i druga boja po želj.

Tako napravljene mafine složiti u kalup pa staviti na šerpu u kojoj ima vode pokriti mafine alu folijom ili nekim poklopcem i ostaviti da se skuvaju na pari 15 minuta, to bi bilo to. Prijatno.

Savet

prijatno