

Mafini sa ribizlama



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **6 punih kašika** šećera
- **1 dlmleka**
- **0,75 dlulja**
- **10 kašika** brašna, ne prepunih
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50 g**rendane čokolade
- **2-3 kašike** rum
- **oko 150 g** voća po izboru
- (ja sam koristila ribizle)

Za posipanje:

- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašike** krupnog šećera

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati mleko i ulje. Nakon toga dodati brašno i prašak za pecivo. Umešati voće, čokoladu i rum.

Sipati u modlice, pa posuti vanilin šećerom i krupnim šećerom. Peci ih na 150 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet

Ukoliko koristite voe iz zamrzivaa, potrebno je ocediti višak tenosti. Ukoliko koristite sveže voe, ako vam se uini da je smesa previše gusta, dodajte još nekoliko kašika ruma.