Šareni mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **190 g**putera
- **200 g** brašna
- **200 g**šecera
- **3 kašike**mleka
- **3 kašike**ulja
- **3**jajeta
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kašika**ekstrata od borovnice
- **1 kašika**ekstrata od jagode
- **1 kašika**ekstrat narandže
- **1 kašika**ekstrat limuna
- **1 kašika**ekstrat jabuke
- **8 komada**papirnih korpica za mafine

Za ukrašavanje mafina:

- **200 g**prah šecera
- **2 kašike**mleka
- **20 g**putera
- **30 g**sarenih mrvica
- **100 g**žele bonbona

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šne. U drugoj ciniji mutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, mleko i ulje. Zatim dodat brašno, a varjacom lagano dodati šne od belanaca. Dobijenu masu podeliti u 5 cinijica pa u svaku dodati po 1 supenu kašiku ekstrata, i sve dobro i fino izmešati. U kalup za mafine staviti papirne korpice za mafine pa u svaku korpicu dodati po 1 kašicicu smese, jednu preko druge žutu, narandžastu, zelenu, crvenu i ljubicastu. Peci na 200 stepeni 20 minuta, ohlaene mafine ukrasiti tako što treba umutiti šecer u prahu sa puterom. Dodati mleko puter, staviti u špric i ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet