

## Oranž mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za mafine:

- 3jajeta
- 1 **caš**akiselog mleka
- 1 **dlulja**
- 1 **parce** velicine **veceg** orahamargarina
- 2 **caše** od jogurtašecera
- 200 **g**brašna
- 1prašak za pecivo
- 1pomorandža
- 1limun

## Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodati kiselo mleko, ulje, sok i sitno rendanu koru od 1/2 pomorandže, sve lepo sjediniti i na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Sipati po tri kašike pripremljene mase u papirne korpice za mafine koje rasporedimo u pleh. Ja sam dobila 22 mafina od ove mase. Pecemo 20 minuta na temperaturi 220 stepeni. Dok se mafini peku pripremimo preliv. Jednu cašu šecera prelijemo sa 1 malom šoljicom vode sokom od celog limuna i 1/2 pomorandže i kuvamo desetak minuta. Dodamo parce margarina i otopimo, sklonimo sa vatre i hladimo mešajuci žicom za mucenje. Pecene mafine prelivamo prohladjenim prelivom. Mogu se poslužiti u korpicama ili bez. Služiti hladne.

**Savet**