

Mafini s euroblokom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo

- 2 jajeta
- 5 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 250 ml jogurta
- 4 kašikeulja
- 20 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo

Za rendanje po vrhu:

- 100 geurobloka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati sve ostale sastojke osim brašna i eurobloka i dobro ih sjediniti. Narendati 100 g eurobloka, dodati brašno, sve sjediniti i puniti kalup za mafine do 2/3. Po vrhu svakog mafina narendati preostali euroblok i peci ih na 180 stepeni do blago rumene boje.

Savet

Napraviti odmah duplu meru.