

Pecurke sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kolac:

- 2 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 4 šoljice šecera
- 8 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 kašike kakaa
- 250 g višanja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati mleko i vanilin šecer pa promešati. Dodati i brašno promešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati kakao i promešati. Nauljiti kalup za mafine, pa ga posuti brašnom. U svako udubljenje kalupa do pola sipati smesu bez kakaa. Staviti u rerni zagrejanoj na 200 stepeni i peci oko 5 minuta. Izvaditi iz rerne pa posuti svuda po malo višanja. Preliti smesom sa kakaom pa vratiti u rernu i peci dok ne porumene.

Savet