

Medeljak - mafin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** cašebrašna
- **2** kašicice cimeta
- **2** kašicice sode bikarbone
- **3** cašešecera
- **3** kašikedžema
- **2** caševode

Priprema

Pomešati sastojke navedenim redom, pa kašikom promešati.

Sipati u silikonske kalupe (masa je dovoljna za 24 medenjaka, tj. za dva pecenja). Peci u zagrejanj rerni dok medenjaci ne porumene.

Izvaditi iz kalupa, preseći nožem na pola, pa filovati džemom (od kajsije, bresve, šljive...).

Po želji dekorisati otopljenom cokoladom.

Savet

Ovi kolači su idealni za one koji poste na vodi. Merila sam sašom od jogurta.