

Baklava mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **100 g** seckanih oraha
- **4 kašike** šećera
- **1 kašicica** cimeta
- **40 g** topljenog margarina
- **50 g** suvih šljiva

Za mafini:

- **200 g** brašna
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbone
- **80 g** šećera
- **1** jaje
- **40 g** topljenog margarina
- **1** čaša jogurta
- **70 ml** mleka

Priprema

U posudi izmešati sve sastojke za fil. U drugoj posudi umešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i šećer. Posebno umutiti jaje, margarine, jogurt i mleko. Suve sastojke sipati u tecnu smesu. Dobro izmešati. Kalup za mafine napuniti jednu trecinu mafin smese, staviti fil, pa prekriti mafin smesom. Peci oko 15 minuta na 200 C.

Savet