

Mafini sa borovnicom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje**putera na sobnoj temperaturi
- **1 šolja**šecera
- **2**velika jajeta
- **1 kašicica**vanilin šecera
- **2 kašice**praška za pecivo
- **1/4 kašice**sol
- **2 šolja**brašna
- **1/2 šolja**mleka
- **2,1/4 šolja**borovnice sveže ili smrznute

Priprema

Predgrejte rernu na 180 C. Namastite ako ne koristite korpice od papira tepsiju za mafine (12 komada). Miksamo u ciniji šecer i puter u kremastu masu. Dodajemo jedno po jedno jaje i dalje miksamo. Dodamo vanilu, so i prašak za pecivo. Sa varjacom umešamo pola brašna i pola mleka, pa zatim tako i ostalu polovinu. Umešamo borovnicu. Sipamo u tepsiju. Pecemo 15-20 minuta. Na vrh umutimo i zasladimo pavlaku. Trešnja je samo dekoracija (mislim i jestiva je)

Savet