Posni mafini sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **150 ml**ulja
- **200 g**šecera
- **1 kesica**venilin šecera
- prašak za pecivo
- soda bikarbon
- višnje

Priprema

Ukljuciti rernu na 180 C. Pomešati ulje i šecer, mešati dok se ne sjedini. Dodati polovinu potrebnog brašna i vanilin šecer. U sok od višanja sipati sodu bikarbonu i prašak za pecivo, promešati. U prethodno pomešanu smesu dodati ostatak brašna, sok od višanja i višnje.

Sjediniti sve sastojke i izliti u kalup ili korpice (puniti ih 3/4). Peci na 180 C, 20 minuta. Od smese se dobije 12 velikih mafina.

Savet

Ja sam koristila pravi sok od višanja. Nisam cedila višnje, ve sam iskoristila sok koji sam dobila, dok sam ih istila. Ukoliko nemate dovoljno soka, koristite obinu ili gaziranu vodu. Testo treba da bude gusto.