

# **Mafini sa dunjama iz kompota**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **50 gšecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **60 mlmleka**
- **30 mlulja**
- **150 gbrašna**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**
- **1/2 kašicicecimet**
- **100 gdunja iz kompota**
- **1-2 kašikesoka iz kompota**
- prah šecer

## **Priprema**

U blenderu ili štapnim mikserom usitniti dunje. Dodati malo soka, da se lakše izblenda. Umutiti jaje, dodati šecer i vanilin šecer, pa mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i cimet. Izmešati. Dodati dunje, promešati. U kalup za mafine (od 12 komada) staviti korpice za pecenje i sipati smesu.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Ohlaene posuti prah šcerom. Prijatno!

## **Savet**