

Mafini sa dunjama iz kompota



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 50 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 60 ml mleka
- 30 ml ulja
- 150 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašičice cimeta
- 100 g dunja iz kompota
- 1-2 kašike soka iz kompota
- prah šećer

Priprema

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

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Ohla?ene posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet