

Mafini sa ludajom i višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **caš**erendane ludaje
- **1** **caša** ovsene ili ražene pahuljice (ili mešano)
- **1** **caša**žutog šecera
- **1** **caš**aulja
- **1** **caš**aposni mleveni keks
- **1** **caš**akoka kola ili drugi gazirani sok
- **po potrebi**brašna
- **1** **caš**acepane višnje
- **1** **kaš**ikaprezli

Priprema

Navedene sastojke kašikom sjediniti i dodavati brašna toliko da bude malo tecnije, ne tvrdo. Kašikom stavljati u modle za mafine i na svaki mafin staviti po dve višnje bez koštice i malo posuti prezle po njima, kako bi prezle pokupile višak soka iz višanja. Peci dok ne porumeni. Služiti sa ili bez šecera u prahu.

Savet

Savršeno zdravi mafini, podesni i za bebe ak jer su svi sastojci super zdravi, sem eto možda koka kole, ali to možete i izbacit,i ako ne želite.... Posno i super ukusno i dekorativno, uvek ih pravim kada je post, jer smemo da ih jedemo i mi i deica... :)