

Mafini sa topljenim sirom



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **70 ml** ulja
- **380 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** krupno narendanog kackavalja
- **100 g** topljenog sira, iseckanog na kockice

Priprema

U dublju posudu razbiti jaje, dodati kašičicu soli i uz polako dodavanje ulja umutiti žicom. Sipati jogurt, pa sjediniti. Zatim dodati brašno sa pecivom i, žicom, umutiti. Na kraju ubaciti narendani kackavalj i iseckani sir. Promešati varjačom.

Kalupe za mafine dobro podmazati margarinom (puterom), pa sipati po jednu punu kašiku smese. Izae 18 mafina.

Mafine staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada porumene izvaditi ih, sačekati da se malo prohlade i uživajte u neverovatno mekanim i šupljikavim mafinima.

Savet