

Mafini (borovnica i banana)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljebrašna**
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**cimeta
- **1 šoljašecera**
- **3**banane
- **2**jaja
- **125 g**omekšanog putera
- **3/4 šolje**borovnice (može i smrznuta)
- **1 kašicica**vanile

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Ja mafine obicno pecem u plehu za mafine ali u korpicama za kapkejks. Uštedi se dosta vremena oko cišćenja pleha. Prosejemo brašno, prašak za pecivo i cimet. U drugoj ciniji ulupamo jaja, banane, koje smo izmrvili. Dodamo u ciniju sa brašnom i sve dobro izmešamo. Na kraju dodamo i borovnicu.

Sipamo u pripremljenu tepsiju za mafine.

Pecemo oko 50 minuta na 200 stepeni Celzija.

Savet

Kod nas su vrućine. Volimo da jedemo banane, prosto ne znam zašto kad nam je voćnjak prepun voća. Pa tako kupimo i onda začas sazreju i onda nema druge nego idu u kolače. Tako nastaju mafini, hleb od banane, banana smoothe, šejk i svašta nešto. Obično dodam neko malo kiselkasto voće. Nadjoh ove borovnice u dnu bašte.