

Mafini (borovnica i banana)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljebrašna**
- **2 kašiciceprška za pecivo**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1 šoljašecera**
- **3banane**
- **2jaja**
- **125 gomekšanog putera**
- **3/4 šoljeborovnice (može i smrznuta)**
- **1 kašicicavanile**

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 vruine. Volimo da jedemo banane, prosto ne znam zašto kad nam je vonjak prepun voa. Pa tako kupimo i onda zaas sazreju i onda nema druge nego idu u kolae. Tako nastaju mafini,hleb od banane, banana smoothe, šejk i svašta nešto. Obino dodam neko malo kiselkasto voe. Nadjoh ove borovnice u dnu bašte.