Mafini srca

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **250 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **400 g**brašna
- **250 g**istopljenog putera
- **300 ml**mleka
- **malo**višanja (bez koštica)
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Umutite belanca sa šecerom i vanilom, a žumanca sa puterom. Povežite obe mase. Dodajte mleko i brašno, prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Izlijte masu u kalupe za mafine. U svaki stavite po tri višnje.

Savet

Pecite oko pola sata na 180. Prohlaene posipajte prah šeerom.