

Puslica mafini



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **2 šolje (od 2,5 dl)šecera**
- **1 šoljajogurta**
- **1 šoljaulja**
- **2 šoljebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **2 pakovanjagotovih puslica sa ukusom jagode**
- **nekoliko kašicicamarmelade od jagoda**

Za ukrašavanje:

- **1umuceni šlag**

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šeccrom, pa dodati ulje i jogurt. U drugoj ciniji pomešati suve sastojke, pa ih dodati mokroj smesi. U kalup za mafine staviti korpice, pa sipati po jednu kašiku, a zatim u svaki staviti po jednu puslicu.

Preko svake puslice staviti kašicicu marmelade, pa dopuniti smesom za mafine. Peci na 180 stepeni dok fino ne narastu. Ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Puslice su "nemirne" pa e se podizati i prevrtati, isplivati na površinu, ali nema veze, svaki zalogaj e kriti iznenaenje...Uživajte!