

Puslica mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 šolje (od 2,5 dl) šećera
- 1 šoljajogurta
- 1 šoljaulja
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šećera
- 2 pakovanjagotovih puslica sa ukusom jagode
- nekoliko kašicamarmelade od jagoda

Za ukrašavanje:

- 1 umuceni šlag

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, 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 iznena?enje...Uživajte!