

Jagodica bobica mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 14 kašikabrašna
- 3 dl kiselog mleka
- 5 kašika šecera
- 1 dl ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašicice sode bikarbune
- 2 kesice vanilin šecera

I još:

- 100 g Menaž cokolade
- 200 g jagoda ili malina

Priprema

Umutiti šefer i jaja, dodati kiselo mleko i ulje, lagano umešati brašno sa sodom i praškom za pecivo. Kalup za mafine obložiti korpicama i u svaki sipati do 2/3 smesu. U svaki mafin zabosti jednu svežu jagodicu ili voce po izboru. Peci na 150 stepeni oko 20-tak minuta. Preliti glazurom od cokolade i dekorisati sa po jednom svežom jagodicom.

Savet