

Mafini sa viršlama



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)** pšeničnog brašna
- **1 šolja (od 2 dl)** palente
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** cicasoli
- 2 jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)** mleka
- **1/3 šolje (od 2 dl)** ulja
- **12 malih ili 3-4 veceviršle**

Priprema

U vangli pomešati suve sastojke (brašno, palentu, prašak za pecivo i so) pa promešati kašikom. U drugoj vangli umutiti jaja sa mlekom i uljem pa dodati pomešane suve sastojke, umutiti mikserom.

Dobijenu smesu sipati u kalupe za mafine (ne puniti do vrha kalupe), zatim u sredinu smese staviti uspravno po jednu viršlicu.

Peci u rerni 20-25 minuta na 180 stepeni.

Savet