

Mafini pitice sa višnjama i vanilom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gkora za pitu
- **300** gvišanja
- **2** kesicepudinga od vanile
- **500** mlmleka
- **5** kašikašecera
- **2** kašikemlevenog keksa
- **2** kašikeprah šecera
- **1** kašikaprezli

Priprema

Podmažemo kalup za mafine. Kore iscepamo na četvrtine. Stavimo ih u kalupe. Tako da pravimo korpice.

Odvojimo malo od mleka i razmutimo puding. Ostatak mleka stavimo da se ugrije sa šećerom. Kada provri sipamo puding i mešamo na ringli dok se ne zgusne.

Kada se prohladi dodamo višnje i izmešamo.

U svaku korpicu stavimo po dve kašike fila. Sav se fil utroši.

Pomešamo keks, prezle i prah šecer.

Sipamo preko svake pitice.

Uzmemo po 1/4 kore i prekrijemo svaku piticu. Nebitno je kako, jer se skida posle. Na vrh stavimo po malo maslaca.

Stavimo da se peku u zagrejanj rerni. Posle 15 minuta pecenja izvadimo ih i skinemo kore sa vrha i vratimo ih na još 10 minuta.

Posle 10 minuta ih izvadimo.

Mogu odmah da se vade. Najlakše je kašikom.

Savet

:-)