

Mafini sa borovnicama (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 šolje (od 2,5 dl) šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 šolje oštrog brašna
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- nekoliko kašičica slatka od borovnice

Priprema

Pomešati u jednoj ciniji suve sastojke, sem šecera, a odvojeno ulje i mleko. Umutiti jaja sa šecerom, dodati mokre, a potom i suve sastojke. Kalup za mafine obložiti korpicama, pa puniti smesom do 2/3. Dodati po nekoliko kašičica slatka od borovnice. Ono ce pasti na dno, jedan deo, ali nema veze, papirnate korpice ce zaštititi pleh..Peci na 180 stepeni oko 20-25 minuta, zavisi od pecnice.

Savet

Morala sam da isprobam moje slatko u omiljenim mafinima-pun pogodak!