

Mafini sa džemom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **60 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **75 g** margarina
- **2** jajeta
- **150 ml** mleka
- **po želji** džem

Dekoracija:

- **2-3 štangle** čokolade

Priprema

Pomešati brašno sa šecerom, vanil šecerom, praškom za pecivo i soli. Margarin umutiti sa jajima i mlekom pa dodati suvim sastojcima i sve dobro umutiti mikserom (mutiti sa nastavcima za testo).

U podmazane kalupe za mafine sipati do pola smesu za testo, zatim sipati po kašičicu džema (koristila sam

džem od šljiva).

Na kraju prekriti sa smesom za testo.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

okoladu otopiti sa malo ulja pa preliti mafine.

Savet