

Vanila mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za 6 mafina:

- **1**jaje
- **1**belance
- **50** gprah šecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašiciceekstrakta vanile
- **1** kašicicanes kafe
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** kašicicapraška za pecivo

Za ukrašavanje:

- **100** gšлага
- **1** kašicicaekstrakta vanile
- **50** gprah šecera
- malocrvene prehrambene boje za kolace
- maloplave prehrambene boje za kolace

Priprema

Unutimo jaje i belance. Dodamo prah šecer i dobro izmutimo. Dodano brašno, sodu i prašak za pecivo. Dobro izmešamo. Dodamo kafu i ekstrakt vanile.

Punimo silikonske korpice ili pleh za mafine. Samo do pola ili cak i manje, jer dosta narastu.

Pecemo ih 15-20 minuta na 200 stepeni.

Izvadimo ih iz kalupa. Lako se vade.

Umutimo šlag.

Podelimo ga na dva dela. U jedan deo dodamo crvenu, a u drugi plavu boju.

Ukrasimo mafine špricem.

Jako su mekani :-)

Savet

:-)