Mafini sa malinama (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**sveže ili smrznute maline
- **300 g**brašna
- **3**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **malo**soli
- **100 g**šecer
- **250 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**limun (rendana kora)
- **po ukusu**kapljice arome od vanile

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati brašno umešano sa praškom za pecivo i vanil-šecerom, a potom dodati ulje, mleko, koru od limuna i kapljice arome vanila. Dobro promešati dok se ne dobije glatka smesa.

Na kraju u smesu dodati maline, smrznute ili sveže. Pre nego što stavite maline u smesu uvaljajte ih u brašno.

Kad stavite maline nemojte smesu mnogo mešati, dovoljno je samo jedanput, da bi maline ostale cele u kolacu kad se ispece.

Sipati u kalupe za mafine i peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Kada mafini budu peceni, izvadite jedan po jedan i reajte na odgovarajucu tacnu.

Savet