

Mafini sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **čaša** šecera
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 **čaša** jogurta
- 2 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 200 g višanja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. Kada se šecer malo rastopi, dodati ulje, pa jogurt. Mutiti i dalje i dodavati postepeno brašno pomešano sa praškom za pecivo.

U silikonski kalup staviti korpice za pečenje. U svaku modlicu staviti po 2,5 pune kašike fila.

Mafine staviti na pečenje na 180 C, oko 10-15 minuta. Izvaditi iz rerne i staviti višnje u svaku modlicu. Na ovaj način višnje neće pasti skroz na dno.

Vratiti u renu da se pečenje dovrši još nekih 20-tak minuta.

Savet

Mafini su jako mekani, možete dodati neko drugo voe po ukusu ili kockicu okolade. Od ove smese ispadne oko 15 kolaia.