

## *Lenji mafini*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 8 kašika šecera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 11 kašika brašna belog
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za nadev:**

- 1 kruška
- 1 jabuka
- 2 kašika mešavine voće marmelade
- 2 kašika mlevene plazme

### **Priprema**

Prvo umesiti testo. U ciniju staviti 2 jajeta, šecer, ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Rukom umesiti testo.

Uzeti pleh za mafine podmazati ga. Malom kutlacom stavlјati po malo smese (testa) na dno. Staviti u rernu na 7 minuta, predhodno zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Za to vreme spremi fil. U blender staviti oljuštšnu krušku, jabuku, marmeladu, plazmu i izmiksirati.

Zatim, izvaditi pleh iz rerne. Premazati ga filom, malom kašicicom vaditi fil u kalupe, i preko staviti ostatak smese.

Vratiti u rernu i peci 25 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Posuti prah še?erom. PRIJATNO