

## Španski mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 2 **caše** brašna
- 1 **caš** ulja
- 1 **kaš** soli
- 1 **kes** praška za pecivo
- 300 **g** sira
- 150 **g** kiselih krastavica
- 150 **g** šunke

### Priprema

Umutiti jaja, dodati im jogurt, ulje, so i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Dodati izmrvljen sir, kao i šunku i krastavice seckane na sitne kocke.

Pleh za mafine dobro podmazati margarinom, pa ga puniti smesom. Testo raste vrlo malo, tako da kalupe puniti skoro do kraja.

Peci na 180 C 40 minuta.

### Savet

Od ove količine sastojaka ispadne 24 manja mafina. Ukoliko pleh punite skoro do kraja, ispašće 18-19.