

# Španski mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** cašajogurta
- **2** caše brašna
- **1** cašaulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kesicaprška za pecivo
- **300** gsira
- **150** gkiselih krastavcica
- **150** gšunke

## Priprema

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

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

Peci na 180 C 40 minuta.

## Savet

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