

## ***Brzi mafini sa džemom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 100 ml jogurta
- 70 ml ulja
- 140 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- džem
- šećer u prahu

### **Priprema**

Umutiti jaja, postepeno dodavati šećer i mutiti smesu da postane penasta. Dodati jogurt, ulje i na kraju brašno koje ste pomešali sa praškom za pecivo. Sjediniti smesu lepo uz mucenje da ne ostanu grudvice od brašna,

U kalupu za mafine poređati papirne korpice. Sipati u sve otvore kašikom jednu polovinu smese koju imate. Kašicicom u svaki otvor dodati po malo džema (po vašem izboru). Kašikom u sve otvore dodati ostalu polovinu smese, tako da se džem prekrije smesom.

U prethodno zagrejanu rernu na 180 C staviti mafine da se peku oko 20 minuta. Naravno to zavisi od vaše rerne. Nadgledajte, treba da dobiju lepu žućkastu boju. Kada se malo prohlade posuti šećerom u prahu.

### **Savet**

Jako ukusni, veoma brzo se prave, i lepo izgledaju. Ja sam stavljala džem od šipka, a vi po vašem izboru, koji volite. Prijatno!