Mafini sa džemom i slatkom od smokvi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**jogurta
- **75 ml** ulja
- **250 g**brašna
- **1 kašicica**kakaoa
- **2-3 kašike**bilo kog džema (ja sam imala od dunja)
- **12 komada**slatko od smokava
- **4 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2** jaja

Priprema

Sjediniti prvo mokre sastojke, pa onda dodati suve u to dodati džem. Kada ste dobro sjedinili smesu sipati u modlice za mafine. Na svaki mafin staviti po jednu smokvicu iz slatka ili bilo kog drugog slatka, ja sam imala slatko od kivija pa sam i to dodala.

Peci na 200 stepeni, 30-tak minuta ili probati cackalicom, pa ako je suva cackalica mafini su gotovi.

Savet

Zbog džema i tenosti iz slatka, mafini su premekani. Nadam se da sam lepo objasnila, jer ovo je moj prvi recept. Prijatno.