

## **Mafini sa puslicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 2 šolje od 2,5 dlžutog šecera
- 1vanilin šecer
- 1 šoljamleka
- 3/4 šoljeulja
- 1 šoljaoštrog brašna
- 1 šoljamekog brašna
- 1 prstohvat soli
- 1 kašicicaextrakta jagode
- 100 ggotovih puslica sa ukusom jagode
- 1prašak za pecivo

### **Priprema**

U jednoj ciniji pomešati suve, a u drugoj mokre sastojke. Kad se mokri sastojci povežu, sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kašikom ujednaciti smesu, pa u nju izdrobiti puslice. Lepo ujednaciti, pa sipati u kalup za mafine obložen korpicama. Peci na 180 stepeni da mafini lepo porumene, a test cackalicom pokaže da su kolacici peceni.

### **Savet**