

## **Mafini sa višnjama (6)**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **7** kašika šecera
- **7** kašika brašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **100** ml mlijeka
- **50** ml ulja

#### **I još:**

- **300** g višanja
- **50** g šecera u prahu

### **Priprema**

Žumanca umutiti sa šecerom. Zatim dodati mlijeko, ulje, brašno, prašak za pecivo i sve sjediniti drvenom varjacom. U smjesu dodati umucena bjelanca i sve sjediniti. Od ove smjese izae 24 mafina.

Višje ocistiti od koštice. Kalupe za mafini obložiti sa papirnim korpicama i u svaku sipati po jednu manju kutlacu smjese. Preko staviti po nekoliko očišćenih višnja.

Peci na 180 C oko 20 minuta. Možete ih ukrasiti sa cijelim višnjama.

Ili posuti sa šecerom u prahu. Prijatno!

## Savet