

Mafini sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 6 kašika šecera
- 90 ml mleka
- 1 vanilin šecer
- 90 ml ulja
- 9 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 50 g bele cokolade
- 2 kašika tamne cokolade u prahu
- 300 g višanja

Dekoracija:

- 2 šlaga

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti jaja, šecer i vanilin šecer pa umutiti mikserom. Dodati ulje, mleko te dobro promešati. Posebno sjediniti brašno sa praškom za pecivo, a zatim postepeno dodavati u smesu od jaja muteci mikserom dok se ne dobije ujednacena masa. Dobijenu masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati rendanu belu cokoladu, a u drugi tamnu u prahu.

Kalupe za mafine obložiti papirnim korpicama. Razliti u njih najpre žutu smesu.

U sredinu sipati tamnu smesu.

Višnje dobro ocediti i rasporediti ih u kalupe.

Peci u rečni zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta. Ukrasiti šlagom i višnjama.

Savet