

Mafini sa malinama (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **100 g** šecera
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **3 kesice** vanilin šecera

Za fil:

- **300 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **1 kesica** pudinga ukus jagoda
- **125 g** margarina
- **300 g** malina
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Izmutiti sve sastojke, jaja, šećer, ulje, mleko, prašak za pecivo i vanilin šećer. Smesu sipati u kalup za mafine. Puniti ih samo do pola, zato što će da narastu. Dovoljno je za 24 mafina (2x12). Kad se mafini ispeku sačekati da se ohlade. Onda im nožem iseci vrh odnosno skinuti im kopicu. Malom kašičicom izdubiti mafine tako da dno ostane. To testo izmrviti rukama.

Staviti mleko sa šećerom da se kuva. Dodati margarin. Kada se sve istopi i počne da vri ukuvati puding. Kada se puding skuva skloniti ga sa vatre. Dodati izmrvljeno testo i maline, pa sve lepo izmešati i sjediniti kašikom. Napuniti izdubljene mafine. Izmutiti slatku pavlaku. Pomocu šprica za kolace istiskati slatku pavlaku na mafine i ukrasiti malinama.

Savet