

## *Pahuljasti mafini*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 2 šolje (od 2,5 dl)žutog šecera
- 1,3/4 šoljebrašna
- 1 kašicicaextrakta vanile
- 3/4 šoljeulja
- 1 šoljamleka
- 2 kašikemlevenih oraha
- 2 kašikekokosovog brašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **I još:**

- malošecera u prahu

### **Priprema**

Jaja izmutiti sa šecerom, da se sjedine, pa dodati ekstrakt vanile. Posebno sjediniti sve suve sastojke. U mešavinu jaja i šecera, sipati ulje i mleko, pa prosejati suve sastojke. Špatulom promešati da se smesa sjedini, pa je razliti u dva kalupa za mafine prethodno podmazanih maslacem i posutim brašnom. Peci na 180 stepeni nekih dvadesetak minuta. Ohla?ene mafine posuti šecerom u prahu.

**Savet**