Mafini sa aronijom i kokosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**brašna
- **40 g**kokosovog brašna
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **na vrh noža**praška za pecivo
- **na vrh noža**sode bikarbone
- **1 prstohvat**soli
- **60 ml**ulja
- **125 ml**vode

I još:

- **oko 100 g**aronije

Priprema

U jednoj zdeli pomešati, brašno, kokosovo brašno, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so, sve kašikom iznmešati. Dodati ulje, vodu i sve kašikom opet izmešati. Kalup za muffine sam obložila korpicama, a onda u svaku stavila po dve kašike testa, od gore sam stavila nekoliko aronija i onda u rernu na 180 stepeni (predhodno zagrejanu) na 25 minuta. Gotove mafine posuti sa šecerom u prahu.

Savet

Savet, poduplajte meru.:)