Mafini sa trešnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **150 g**šecera
- **150 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

I još:

- **oko 300 g**trešanja

Priprema

Jaje i šecer dobro izmiksatisa mikserom dok smesa ne pobeli, potom dodavati sve ostale sastojke: mleko, a može i voda, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati iseckane trešnje. Ako nemate tepsiju za mafine, možete peci i u manjoj obicnoj tepsiji. Peci oko 20 minuta na 180 stepeni. Kada su peceni, sacekati da se malo ohlade i tek onda vaditi iz kalupa.

Savet