

Mafini (8)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 g** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **300 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1** jaje

Priprema

Uzmete zdelu, stavite u nju brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, nemojte prepuniti kašičice sa sodom bikarbonom, vec izravnavajte sa nožem i promešajte. Sipajte mleko, ulje i stavite jaje. Uzmite mikser i sve mešajte nekih 2-3 minuta. U kalup za mafine stavite papirnate korpice za pečenje mafina, ako nemate onda podmažite i sipajte smesu, ostavite dva-tri milimetra do vrha. Od ove smese dobije se 16 mafina. Rernu ugrijte na 200 stepeni stavite mafine da se peku, nakon 5 minuta smanjite rernu na 180 i dopecite. Proverite cackalicom nakon dvadesetak minuta pečenja. U ovu smesu za mafine možete dodavati šta volite, sveže voće iseckano, čokoladu naribanu kao ja, lešnike, orahe ili samo kakao....šta god da stavite oni će biti divni i ukusni, divni mekani. Ja sam radila leptire i punila dodatno sa čokoladom. Kad su se mafini ohladili, gornji deo sam odsekla nožem i prerezala na pola (to su krila). Kašičicom sam u sredinu stavila otopljenu čokoladu i u nju ubola krila. Kad se čokolada malo stisla po sredini sam stavila još malo čokolade i malo konfeta. Ostavite još malo da se ohladi čokolada i uživajte.

Savet