

Mafini sa jagodom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **čaša**šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 **čaša**jogurta
- 2 **čaše**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 250 **g**jagoda

Priprema

Umutiti jaja penasto sa šecerom, vanil šecerom, dodati ulje. Zatim jogurt, pa postepeno brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Kada je sve lepo umuceno, sipati u kalup za mafine, u koje predhodno stavite papirne korpice. Za jednu mafinu ide oko 2,5 kašike smese.

Očišcene jagode iseckati na sitno. Pa ih dodati u svaku napunjenu koricu.

Zatim se mafine peku u rerni na 180 C, oko 25 minuta. Pecene mafine posuti prah šecerom.

Savet

Mera je ?aša od jogurta.