

Medeni mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šolja smeeg šecera
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolja jogurta
- 1 šoljabelog brašna
- 1 šoljaheljdinog brašna
- 1/2 kašikicesode bikarbonate
- 1 kašikicazacina za medenjake

Priprema

2 jaja (moja nisu bila velika), 1 šolja šecera, ja sam stavila smeđi šećer od šećerne trske, a posto su mi jaja bila manja šolja je bila od 130 ml. Jaja i šećer izmešati mikserom, dodati pola šolje ulja, 1 šolju jogurta, 1 šolju belog brašna, 1 šolju heljdinog brašna, pola kašičice sode bikarbonate i 1 kašičicu zacina za medenjake. Možete ih peći u kalupu koji ste podmazali ili u papirnim korpicama za pečenje mafina. Uliti u kalupe za mafine i peći na 170-180 zavisi od rerne dvadesetak minuta. Samlajala sam malo smeđi šećer i posula po mafinima, a može i preliv od čokolade, ko kako voli. Brzo, fino kako ja kažem, zamuti i ispeci i nema promašaja.

Savet