

Njamb mafini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g šecera
- 100 ml ulja
- 250 ml mleka
- 1 pakovanje Njamb kockica
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Izmutiti jaja, dodati šecer, ulje, mleko, prašak za pecivo i brašno. Sve lepo sjediniti. U kalup za mafine poreati papirne korpice napuniti ih izmucenom smesmom do pola. U svaku korpicu staviti po jednu njamb kockicu pa sipati još malo testa. Ne puniti korpice do kraja vec ostaviti s prsta prazno zato što ce priliom pecenja da narastu. Staviti mafine u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta. Izmutiti slatku pavlaku pa pomocu šprica za kolace ukasiti ohlaene mafine.

Savet