

Mafini s višnjama i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 šoljeulja**
- **1 kašicica** ekstrata od vanile
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **2 šoljebrašna**
- **100 g** seckane bele cokolade
- **2 jajeta**
- **1 šoljašecera**
- **1 šoljakisele vode**

Ostalo:

- **po potrebivišnje**

Priprema

U ciniji dobro umutiti cela jaja sa šecerom, dodati kiselu vodu, ulje, ekstrat i sve izmešati. Polako dodavato brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umešati i seckanu cokoladu. U silikonski kalup za mafine sipati pola testa pa u sredinu staviti po 3-4 višnje. Opet sipati malo testa, ali ne do vrha. Peci na 180C i ohlaene posuti prah šcerom.

Savet

Mera je šolja od jogurta.