

Mafini s višnjama i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2** šoljeulja
- **1 kašičica** ekstrata od vanile
- **1 kesic**praška za pecivo
- **2 šolje**brašna
- **100 g**seckane bele cokolade
- 2 jajeta
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**kisele vode

Ostalo:

- **po potrebi**višnje

Priprema

U činiji 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 ohla?ene posuti prah šecerom.

Savet

Mera je šolja od jogurta.