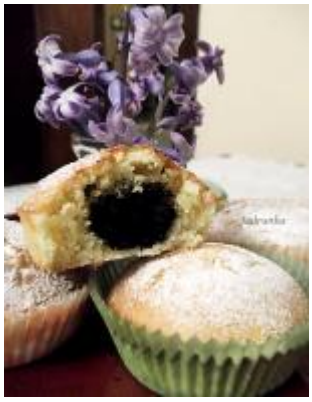
Mafini s makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **150 g**šecera
- **90 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **2 kom**jajeta

Za fil:

- **po potrebi**mak
- **po potrebi**šecer
- **po potrebi**mleko
- **po potrebi**rendana korica limuna

Priprema

U cinijicu staviti mak, šecer po ukusu i malo mleka. Dodati rendanu koricu limuna. Kratko prokuvati i paziti da fil bude cvrst. Ohladiti.

Izmešati zajedno brašno, pašak za pecivo, sodu bikarbonu, šecer. U ciniji dobro umutiti jaja, dodati mleko i ulje. Sjediniti mikserom pa dodati polako suve sastojke. U kalup za mafine staviti papirne korpice, sipati deo testa pa u sredinu kašicicu maka i opet testo do 2/3 korpice. Peci na 200C. Pecene i ohlaene mafine posuti šecerom u prahu.

Savet