

# Švarcvald mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g margarina
- 150 g šecera
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike kakao praha
- 250 ml mleka
- 300 g višanja bez koštica

## Priprema

Margarin ostaviti da omekša na sobnoj temperaturi te ga umutiti sa šecerom, dodati jaja neprekidno muteci mikserom. Posebno sjediniti brašno, prašak za pecivo i kakao prah te ih dodati u umucenu smesu, dodati mleko i sve lagano umutiti mikserom. U dobijenu smesu umešati višnje i sve lagano promešati kašikom (ili rucnom žicom za mucenje) kako bi se svi sastojci sjedinili.

U kalupe za mafine staviti vece papirne korpice (velicine udubljenja) i sipati u njih umucenu smesu (do pola korpice). Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Gotove mafine izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

## Savet