

## Suncokret mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** 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 mini jaffe
- 600 ml mleka
- 100 g šecera
- 2 kesice pudinga vanila
- 200 g margarina
- po potrebi žuta prehrambena boja
- 1 limun

## Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom pa dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo, sok od jednog limuna i narendanu koru od jednog limuna. Sipati smesu u papirne korpice za mafine. Gotove mafine kada se ohlade oštrom nožem poravnati, da im vrh bude ravan.

1. Odvojiti malo mleka u njemu razmutiti puding, a ostatak mleka sa šecerom staviti da se kuva. Kada provri ukuvati puding.

Kada se ohladi sjediniti sa margarinom i dodati žutu boju. Na svaki mafin staviti po jedan jaffa keks, a okolo

njega ukrasiti žutim filom praveci latice suncokreta.

## **Savet**