Prevrnute tortice sa breskvama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **125 g**šecera
- **180 g**mleka
- **20 g**soka od limuna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašikica**ekstrakta od vanile
- **1**limun narendana kora
- **70 g**ulja
- **1**jaje
- **1 prstohvat**soli
- **2-3**breskve
- **po potrebi**kokosovog šecera
- **malo**ulja

Priprema

Umesto kokosovog šecera, možete koristiti i žuti šecer... Oprane breskve nasecite na, ne previše, tanke šnitice. Premažite uljem 18 kalupa za mafine, pa na dno stavite 1 ravnu kašikicu šecera i po 2-3 šnitice breskve, zavisi koliki vam je kalup. Pomešajte u ciniji prosejano brašno sa praškom za pecivo, koricu limuna, prstohvat soli i šecer. U drugoj ciniji zicom sjedinite: jaje, ulje, mleko, ekstrat vanile i sok od limuna. Tecne sastojke sipajte u ciniju sa brašnom i zicom energicno mešajte da se sve dobro sjedini. U pripremljene kalupe za mafine sipajte po dve kašike testa ili, napunite ih do 3/4, da ne bi previše narasli Pecite ih 20-25 minuta, u vec zagrejanoj rerni na 180°C. Probajte štapicem da li su dovoljno peceni u sredini. Pecene, ostavite nekoliko minuta da se prohlade u kalupima u kojima su peceni, pa ih potom prevrnite na tanjir. Nemojte cekati da se previše ohlade u kalupima, jer ce se šecer stegnuti i necete ih moci prevrnuti. Na isti nacin možete praviti i sa kajisijama, šljivama.

Savet