

## **Slatke projice sa šljivama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 prso**hvatsoli
- **1**vanilin šecer
- **75 ml**ulja
- **120 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**rendana kora limuna
- **20 g**šecera u prahu

### **Priprema**

U posudu sjediniti brašno, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo i malo soli. Dodati ulje, jaje, rendanu koru limuna i mleko. Umutiti sastojke mikserom kako bi se dobila ujednacena smesa.

U kalup za mafine staviti papirne korpice i napuniti ih pripremljenim testom, sli ne do vrha, pošto ce tokom pecenja testo narasti. Odozgo rasporediti seckano voće i posuti sa malo kristal šecera.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Gotove projice pre služenja posuti šecerom u prahu.

**Savet**