

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 prsohvatsoli**
- **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 voce i posuti sa malo kristal šecera.

Peci u retni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Gotove projice pre služenja posuti šecerom u prahu.

Savet