

Vocni mafini (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 3 šolje brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 cimeta vanil-šećer
- po želji voće

Priprema

Umutiti najpre belanca pa dodati šećer pomešan sa cimeta vanil-šećerom. Nakon toga dodati žumanca, jogurt, ulje i brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti. U kalup za mafine staviti papirne korpice pa uliti smesu ali ne previše jer će u toku pečenja narasti. Preko smese staviti po želji voće. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Ohla?ene mafine možete preliti otopljenom cokoladom, šećerom u prahu ili šlagom.

Savet