

Mafini duginih boja



Sastojci

Za 12 mafina:

- 190 g margarina
- 200 g brašna
- 200 g šecera
- 3 kašike mleka
- 3 kašike ulja
- 3 jajeta
- 2 vanilin šecera
- 1/2 praška za pecivo
- ekstrati jagode, borovnice, narandže, limuna i jabuke

Za ukrašavanje:

- 200 g prah šecera
- 3 kašike mleka
- 1 kafena kašicica putera
- šarene mrvice
- žele bonbone

Priprema

Belanca umutiti u cvrsto šne.

U drugoj ciniji, mutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, mleko i ulje, dodati brašno, a varjacom lagano, dodati šne od belanaca.

Dobijenu masu, podeliti u 5 cinijica, pa u svaku dodati po 2 male kafene kašicice ekstrata i sve dobro i fino

izmešati.

U kalup za mafine, staviti papirne korpice za mafine, pa u svaku korpicu, dodati po 1 kašicicu smese, prvo žutu, pa narandžastu, zelenu, crvenu i ljubicastu. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

Ohladjene mafine, ukasiti tako što treba umutiti, šećer u prahu sa puterom, dodati mleko, staviti u špric i ukasiti po želji. Prijatno!