

Mafini sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 70 ml ulje
- 100 ml jogurta
- 140 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- **po potrebi džem**
- Za posipanje:
 - **po potrebi** šecer u prahu
- Još:
 - 12 papirnih korpica

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šecer i vanilin šecer. Zatim dodati ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo neprekidno muteci mikserom na najmanjoj brzini.

Udubljenja u kalupe za mafine popuniti papirnim korpicama i u svaku staviti po 1 kašiku umucene smese.

Preko staviti po 1 kašicicu džema...

...te rasporediti preostalu umucenu smesu.

Mafine peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minura. Gotove mafine izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se prohlade...

...te ih posuti šecerom u prahu.

Servirati i poslužiti.

Savet

Koristila sam doma?i džem od jagoda koji sam ja kuvala. Vi možete koristiti bilo koji drugi džem, svakako dobijate veoma ukusne mafine. Prijatno.