

## **Mafini sa džemom (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **150 gšecera**
- **1vanilin šecer**
- **70 mlulje**
- **100 mljogurta**
- **140 gbrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **po potrebidžem**
- Za posipanje:
- **po potrebišecer u prahu**
- Još:
- **12papirnih 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 kašicu džema...

...te rasporediti preostalu umucenu smesu.

Mafine peci u dobro zagrejanoj 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 domai džem od jagoda koji sam ja kuvala. Vi možete koristiti bilo koji drugi džem, svakako dobijate veoma ukusne mafine. Prijatno.