

Mramorni mafini sa šljivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **100 g** brašna
- **100 g** pšenicnog griza
- **50 ml** ulja
- **100 g** maslaca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200-300 g** šljiva
- **1 kašika** kakaa
- **po želji** šećera u prahu

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerom. Zatim dodati jogurt, mleko i ulje, pa nastaviti sa miješanjem. Griz i brašno pomešati, pa u tu smesu dodati prašak za pecivo i sve zajedno umešati sa tečnim sastojcima. Kašikom sve dobro ujednačiti.

Zatim dobijenu smesu podeliti na dva jednaka dela, pa u jedan dodati kakao.

U kalupe za mafine naizmenicno sipati malo svetle, malo tamne smese. Zatim u svaki otvor utisnuti šljive (ako su veće, rezati ih na pola).

Peci u rerni zagrejanj na 190 stepeni oko 20-25 minuta.

Prohladiti, pa posuti šećerom u prahu - po želji.

Savet