

Mafini sa limunom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- **140 g**putera ili margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **270 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 dlm**leka
- **2 kašik**emaka
- 2vanilin šecera
- 1limun

Priprema

etiri belanceta umutite s polovinom šecera u prahu i ostavite na stranu. U drugoj posudi umutite cetiri žumanceta s drugom polovinom šecera u prahu. Zatim dodajte omekšao puter ili margarin, mutite dok ne dobijete homogenu masu. Zatim naizmenicno dodavajte brašno i mleko, a kada sve potrošite, u masu dodajte i prašak za pecivo, isceen limunov sok, narendanu koru celog limuna i mak. Sjedinite dve mase tako što cete umucena belanca presuti u posudu sa žumancima i lagano ih varjacom umešati da šne ne bi splasnuo. Kalup u kom ce se kolac peci namažite margarinom ili puterom, pospite brašnom i sipajte masu, pa pecite u rerni koju ste prethodno zagrejali na 180 stepeni, oko 45 minuta. Gotov kolac pospite šecerom u prahu ili ukasite po sopstvenom ukusu.

Savet

Ja sam sve duplirala, tako da sam napravila od iste smese i kola i mafine.