

Ro?endanski Smarties maffini

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 500 g brašna
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 1,5 prašak za pecivo
- 250 ml ulja
- 200 ml mleka
- 1 pakovanje mini SMARTIES bonbonica
- 2 kašike NUTELE

Priprema

Mikserom umutiti jaja, dodavati šecer pomešan sa vanil šecerom. Zatim dodati ulje i mleko, pa polako dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mutiti dok masa ne postane izjednacena.

Polovinu testa sipati u kalup za maffine. Imacete dva kalupa (24 maffina).

U papirne korpice sipajte smese do pola i u svaku dodajte po 3-4 bonbonice SMARTIES. Bonbonice stavite tek na pola pečenja, da bi ostale odozgo, da se vide.

U drugu polovinu testa dodajte 2 kašike nutele i rucno izmešajte, ali ne dugo, tako da bi maffini ostali šareni. I u ovu smesu možete ubaciti, SMARTIES bonbonice ili komadice cokolade ili cokoladne bananice.

Najbolje da svaki maffin bude razlicit, jer deca vole šareno. Dajte mašti na volju. Peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

P.S. Smesa je dovoljna za 48 maffina