

Maffin sa jagodama i makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajate
- **10 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** krem sira
- **1 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **4 kašike** mlevenog maka
- **15 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** jagoda
- **100 g** mlečne čokolade
- **maloprah** šecera za posipanje

Priprema

Jaja i secer penasto izmutimo dodamo krem sir i vanilin šecer promešamo da se sjedini dodamo mleko i ulje i mleveni mak ponovo promešamo i postepeno dodajemo brašno sa praškom za pecivo. Mutimo dok se sve lepo sjedini i nestanu grudvice.

U kalup za maffin izreamo korpice i punimo ih do pola sa smesom preko izreamo komade jagoda i komadice čokolade.

Postupak ponovimo da bi napunili korpice znaci ponovo smesa jagode i cokolada. Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Gotove mafine postepo prah secerom i spremne za služenje.

Savet

Mera je za 24 mafina.