

Mafini (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 cijela jajeta
- 1,5 šoljica šećera
- 1 šoljica mlijeka
- 1 šoljica ulja
- 2,5 šoljice mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Pecnicu upalite na 200C i ostavite da se grije. U kalup za muffine složite korpice.

Pjenasto izmiksajte jaja, postepeno im dodavajte šećer pa zatim mlijeko, pa ulja. Zatim postepeno dodati brašna i prašak za pecivo. Cijelo vrijeme miksajte. Kada se sve lijepo sjedini. Korpice puniti do 3/4 i staviti ih u peć u zagrijanu pećnicu oko 15-18 minuta. Zavisno od pećnice, u nekoj će možda trebati 20 minuta, a ako neka peć jace smanjite malo temperaturu. Isprobajte s cackalicom dali su gotovi. Ako mislite voće stavljati u muffine najbolje da to napravite prije samog pečenja, kada izlijete smjesu za muffine u košarice, u svaki posebno ubacite i voće. To je to, na čisti biskvit možete dodavati razne kreme, pudinge, voće, slatko vrhnje za šlag i slicno.

Savet