

Mafini sa višnjama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 šoljejogurta
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakao praha
- 500 gocišćenih višanja

Dekoracija:

- 1 kesica (75 g)šlag kreme
- 150 mlmleka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodati ulje, jogurt, prašak za pecivo i brašno. Sve lagano varjacom izmešati, pa dobijenu masu podelimo na pola. U jedan deo dodamo kašiku kakaa. U pleh za mafine staviti papirne korpice, pa u svaku staviti po jednu kašiku žutog testa. Zapeći samo 5 minuta na 180 C. Izvaditi pleh, pa preko žutog testa staviti po nekoliko višanja koje smo posuli šećerom. Odmah preko višanja staviti po kašiku crnog fila. Pleh vratiti u pecnicu i dovršiti pečenje mafina još 20 minuta. Dekoracija sa šlagom.... Od ove mase izađe tačno 12 mafina. Vreme pripreme je 45 minuta.

Savet

Šolja je 2 dl.