

Mafini sa kokosom i kajsijama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1,5 **čaša**šecera
- 2 **čaše**brašna
- 50 **g**kokosovog brašna
- 1 **čaša** kiselo mleko
- 1 **čaš**aulja
- 300 **g**ocišcnih kajsija
- 100 **g**cokoladne glazure

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom, da smesa pobeli. Onda dodati ulje i kiselo mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo i kokosom. Sve lepo sjediniti.

Puniti papirne korpice za mafine. Korpice treba da ostanu malo prazne. Gore poredjati iseckane kajsije.

Staviti mafine da se peku oko 30 minuta na 180 stepeni. Gotove mafine prelitati cokoladnom glazurom.

Ostaviti mafine u frižider da se stegne glazura.

Poslužiti dobro rashlaene mafine.

Savet