

Vocni mafini (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šoljica šecera
- 2 šoljice brašna
- 1 šoljica ulja
- 1/2 šoljice mleka
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 100-200 g malina, borovnica, višanja

Priprema

U posebnoj posudi dobro umutiti belanca sa šecerom. Zatim dodati i sve ostale sastojke, pa sve dobro sjediniti.

Smesu sipati u kalupe i dodavati voće po želji. Ja sam ovaj put pravila sa malinama, višnjama i aronijom. Voće utisnite blago u smesu, tako da bude potpuno prekriveno.

Kalupe staviti u već ugrejanu rernu na 200C, oko 25 minuta, u zavisnosti od rerne. Kada se prohlade, izvaditi i posuti ih šecerom u prahu, pa preko njih staviti maline i aroniju. Od ove mere ispadne 12 mafina.

Savet

Napomena: Za meru je potrebna šoljica za aj i sve sastojke merite sa istom šoljicom.