

Mafini sa šljivama i cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 cašakiselog mleka**
- **1 cašašecera**
- **1vanilin šecer**
- **2 cašebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **50 mlulja**
- **nekolikošljiva**

Priprema

U sud za mucenje stavite jaja i šefer i mutite mikserom oko 2 minuta. Zatim dodajte vanilu, ulje, kiselo mleko, brašno i pecivo, umutite mikserom srednjom brzinom dok se sve dobro ne sjedini pa gotovu smesu sipajte u kalupe za mafine koje ste predhodno podmazali uljem (nemojte puniti do kraja). Preko smese stavljamte seckane komadice šljive i cokolade.

Pecite u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta (zavisno od rerne). Pecene mafine izvadite iz rerne, malo prohладите pa ih izvadite iz kalupa.

Savet