

## *Mafini sa šljivama i cokoladom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 **caš** kiselog mleka
- 1 **caša** šecera
- 1 vanilin šecer
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 50 ml ulja
- **nekoliko** šljiva

### **Priprema**

U sud za mucenje stavite jaja i šecer 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 stavljajte seckane komadice šljive i cokolade.

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

**Savet**