

Limun mafini sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **120 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **70 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **2 kašikemaka**
- **1**limun - sok i korica

Glazura:

- **150 g**šecera u prahu
- **3 kašike**limunovog soka
- **1 kašika**vruće vode

Priprema

Sjediniti brašno, šecer i prašak za pecivo. Dodata jaja, jogurt, ulje, mak, sok i rendanu koricu limuna. Dobro izmešati žicom kako bi se dobila ujednacena smesa. Kalup za mafine obložiti papirnom korpicom i razlik u njih pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene (negde oko 20 minuta).

Gotove mafine zajedno s korpicama izvaditi iz kalupa, ostaviti da se prohlade. Posebno napraviti glazuru. Sjediniti šecer u prahu s limunovim sokom i malo vruće vode. Sve dobro izmešati do željene gustine. Glazurom preliti ohlaene mafine i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet