

Limun mafini sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **120 g** šecera
- **1** vanilin šećer
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **70 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **2 kašika** maka
- **1** limun - sok i korica

Glazura:

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

Priprema

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

Peci u zagrejanj 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 ohlažene mafine i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet