

Vocni mak mafini



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **80 ml** ulja
- **120 ml** mleka
- **1 kašika** maka
- **1** rendana kora limuna
- **300 g** crvenog voća
- **2** šlag kreme od vanile

Priprema

U posudu sjediniti brašno, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo i malo soli. Dodati ulje, jaje, rendanu koru limuna i mleko. Umutiti sastojke mikserom kako bi se dobila ujednačena smesa. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati mak.

U kalup za mafine staviti papirne korpice pa sipati u 12 korpica žuti fil, odozgo poreati crveno voće.

Preko voća testo sa makom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta. Gotove mafine ostaviti da se ohlade.

Zvuci ih iz korpica i dekorisati šlag kremom od vanile.

Savet