

Koh mafini



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** brašna
- **100 g** griza
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **100 g** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **1 čaša (180 ml)** jogurta
- **1/2 čaše** ulja

Za prelivanje mafina:

- **po potrebi** mleko

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom, dodati ulje i jogurt, umutiti pa na kraju umešati varjacom brašno, griz i prašak za pecivo. Smesu uliti u kalupe za mafine koji su obloženi papirnim korpicama za mafine i peći u zagrejanom rerni 20 minuta na 180 stepeni. Vruće izbockati cackalicom pa svaki mafin još dok je vruć preliti sa po 6 kašika hladnog mleka. Ostaviti mafine da se ohlade i da dobro upiju mleko pa po želji mogu se ukrasiti i sa umućenim šlagom ili slatkim pavlakom. Ja nisam stigla ni da ih ukasim, jer su sve potamanili cim su se ohladili, dobro je da sam uspela i da ih slikam.

Savet