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 caša (180 ml)**jogurta
- **1/2 caše**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 oblozeni papirnim korpicama za mafine i peci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 180 stepeni. Vruce izbockati cackalicom pa svaki mafin još dok je vruc 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 umucenim šlagom ili slatkom pavlakom. Ja nisam stigla ni da ih ukrasim, jer su sve potamanili cim su se ohladili, dobro je da sam uspela i da ih slikam.

Savet