

## ***Mafini sa višnjama (9)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 **caš** griza
- 1 **caša** šecera
- 1 **kesic** vanil šecer
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** ulja
- 2 **kašike** kakao
- 1 **kesic** praška za pecivo
- 1,5 **caša** brašna
- 300 **g** višanja bez koštica

### **Priprema**

U jednu posudu pomešati brašno, griz i prašak za pecivo. Izmutiti jaja sa šcerom i vanil šcerom da pobeli. Zatim dodati ulje, pa naizmenicno dodavati jogurt i mešavinu brašna i griza. Sve lepo sjediniti.

U kalup za mafine staviti papirne korpice. Sipati po malo testa u svaku korpicu. Ostaviti jednu četvrtinu smese pa u nju dodati kakao i izmšati. Onda kašikom stavljeni preko žutog testa po jedna kašiku braon testa. Preko tsta staviti u svaku korpicu po 3-4 visnje.

Stavite mafine u zagrejanj rerni na 180 da se peku oko 20 minuta. Po želji gotove mafine posuti prah šecerom.

## **Savet**