

Mafini sa brusnicama (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 caša od jogurta**šecera
- **2 cašebrašna**
- **1 cašaulja**
- **1 cašamleka**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **50 gsuve brusnice**
- **100 gžele bombona**

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom dok ne pobeli. Onda dodati ulje i naizmenično dodavati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Na kraju umešati brusnice.

Sipati testo u korpice za mafine. Ja sam napunila 12 korpica i ostalo mi je još malo testa. Može se napuniti još nekoliko mafina, ali ja nisam, vec sam dodala iseckane žele bombone i ostatak testa sipala u podmazan kalup za kuglof.

Staviti mafine i kuglof u zagrjanu rernu na 180 stpeni da se peku oko 25-30 minuta.

Savet

Koristila sam ašu od jogurta (180 ml) kao meru.