

## ***Mafini sa brusnicama (2)***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

време припреме: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- **1** **čaša od jogurta** šećera
- 2 **čaše** brašna
- **1** **čaš** ulja
- **1** **čaš** mleka
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **50 g** suve brusnice
- **100 g** žele bombona

### **Priprema**

Izmutiti jaja sa šećerom dok ne pobeli. Onda dodati ulje i naizmenicno 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 jos 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.