

Mafini sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 50 ml ulje
- po ukususo
- 200 g brašna
- 200 g sira
- 1/2 kesice praška za pecivo

I još:

- 12 papirnih korpica

Priprema

Priprema smese: Mikserom umutiti jaja, dodati ulje, sjediniti mikserom, pa mikser isključiti. Umešati brašno pomeano sa praškom za pecivo, dodati sitan sir, posoliti i izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Udubljenja u kalupu popuniti papirnim korpicama i puniti ih pripremljenom smesom (ne puniti cele korpice, vec malo više od polovine korpice, pošto tokom pecenja narastu).

Peci u dobro zagrejanom rebru na 180 stepeni 30 minuta. Gotove mafine izvaditi iz rerne, prekriti ih čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Mafine servirati i poslužiti.

Savet

Brzi i ukusni mafini-možete ih pripremiti za doručak, večeru ili pak, ukoliko Vam budu nenajavljeni gosti-dok popiju kafu, mafini su gotovi.