

Mramorni mafini



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 jajeta**
- **2 cašešecera**
- **3 cašebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 cašaulja**
- **1 cašamleka**
- **3 kašikekakao**
- **3 kesicevanil šecera**

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom dok smesa ne pobeli. Onda dodati ulje i naizmenično dodavati mešavinu brašna sa praškom za pecivo i mleko.

Napuniti korpie za mafine do pola. Ostaviti trecinu testa pa u nju umešati kakao.

Sada tu braon smesu po malo sipati preko žute. Uzeti štapić za raznjic ili cackalicu pa malo pomešati po testu da se testo izmesa i postane sareno. Staviti mafine u zagrejanu rernu da se peku oko 25 minuta.

Savet

Mera je aša od jogurta -180 ml