

Mramorni mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **čaše**šecera
- 3 **čaše**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **čaš**aulja
- 1 **čaš**amleka
- 3 **kašike**kakao
- 3 **kesice**vanil šecera

Priprema

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

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

Sada tu braon smesu po malo sipati preko žute. Uzeti štapic 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