

Mafini sa borovnicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 3 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** ulja
- 200 g borovnica
- 100 g **cokokade**
- 100 g **žele bombone**

Priprema

Izmititi jaja sa šećerom dok smesa ne pobeli. Onda dodati ulje. Pomešati brašno sa praškom za pecivo pa postepeno dodavati jogurt i brašno.

Sve lepo sjediniti. Žele bombone iseckati pa dodati u smesu i izmešati.

U kalup za mafine staviti papirne korpice pa izliti smesu. U svaki mafin na vrh dodati par komada borovnica. Ja sam stavljala po 3 borovnice.

Staviti mafine da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni. okoladu istopiti pa preliti preki svakog ispečenog mafina.

Savet

Mera je aša od jogurta (180 ml).