

Mafini punjeni eurokremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **čašamleka**
- **nepuna** **čašaulja**
- **1** **čašašecera**
- **2** **čašebrašna**
- **2**jajeta
- **2** **pune kašikekakaoa**
- **1/2** **kesicepraška za pecivo**
- **1** **ravnakašicica sode bikarbone**
- **1** **kesicavanile**
- **po potrebieurokrem**

Priprema

U sud stavite sve namirnice i mutite mikserom dok ne dobijete jednolicnu kompaktnu smesu. U uljem podmazan kalup za mafine sipajte smesu do polovine pa stavite po ravnu kašicicu eurokrema. Preko sipajte još smese, ali pazite da ne prepunite jer ce prilikom pecenja mafini narasti. Mafine pecite u zagrejanoj rerni na 200 st oko pola sata (zavisno od rerne).

Pecene mafine izvadite iz kalupa i poslužite tople ili hladne.

Savet

PS. Ja sam napravila duplu meru samo što sam u jedne mafine stavila samo beli deo eurokrema a u druge po

vrhu stavljala tamni deo eurokrema.