

Mafini iz šolja



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika**šecra
- **1 kašik**avanilin šecera
- **4 kašike**ulja
- **3 kašik**mlevene kafe
- **8 kašik**abrašna
- **4 kašik**emlake vode

Priprema

Umutiti jaja i šećer dodati vanilin šećer, ulje, vodu i na kraju brašno. Sve dobro sjediniti. Celokupnu masu podeliti na dva dela u jedan deo dodati mlevenu kafu i dobro izmešati. U šoljice za kafu stavite papir za pečenje ili ih podmažite i pospite brašnom, prvo sipati svetlu masu jednu kašiku pa zatim tamnu masu jednu kašiku. Uključiti rernu na 180°C, šoljice poreajte u tepsiju i pecite mafine oko 25 minuta. Probati sa drvenim štapićem da li su pečeni, ako se testo ne lepi za štapić mafini su pečeni. Mafine možete posuti šećerom u prahu.

Savet