

Egzotični mafini



Sastojci

Potrebno je:

- 6 kašika brašna (vrhom punih)
- 2 kašike kokosovog brašna
- 2 jajeta
- 5 kašika šecera (ravnih)
- kora od 1/2 narandže
- 100 g kisele pavlake
- 1/2 dl ulja
- 3 kašike vode
- 1/3 praška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- cimet
- 1/4 tegle džema (ili pekmeza po izboru, ja sam koristila od smokvi)

Priprema

Izmešati brašno, kokos, prašak za pecivo, pola vanile i izrendanu koru od narandže.

Umutiti jaja, šecer, pavlaku i ulje. U to dodati sastojke koje ste prethodno izmešali.

U pleh za projice staviti papirne korpice, malo testa, pa džem, pa opet testo. Posuti cimetom i preostalim vanilin šecerom.

Peci 30 minuta na 170 stepeni.