

No problem mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 1/2 dl ulja
- 1 dl mleka
- 120 g brašna tip 400
- 30 g pudinga od vanile
- 100 g no problem bombona
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 2 kašike mlevenog kikirikija (pecenog)

Priprema

50 g šecera upržiti, pa preliti mlekom. Ostaviti da se ohladi. Umutiti 2 belanca sa 50 g šecera. Dodati žumanca, ulje i ohladjeno karamel-mleko. Dobro umutiti, pa dodati brašno i puding koje ste prethodno izmešali sa praškom za pecivo.

U pleh za mafine, obložen korpicama, sipati po kašiku fila, nakon toga 6-7 bombonica, pa još malo testa. Možete sipati više od 2/3 korpice testa, ali nemojte ih prepuniti do vrha. Peci pola sata na 150 stepeni.

Savet

Ja sam pre peenja mafine posula šarenim perlicama.