

## ***Mafini malo drugaciji***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 150 ml mleka
- 300 g brašna
- 1 kesica prašaka za pecivo
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- po želji boja za kolace
- 24 višanja iz kompota

### **Priprema**

3 jajeta mutiti mikserom najvećom brzinom pa dodati 200 g šećera. Zatim lagano dodati brašno, prašak za pecivo, ekstrat vanile i mleko. Dobijenu masu podeliti na više delova. Ja sam podelila u dve cinije. Jedna je ostala svetla, a u drugu sam dodala ljubicastu boju za kolace. 2 supene kašike žute boje sam obojila plavom bojom, u papirne korpice za mafine stavljati po jednu kašiku žute i jednu kašiku ljubicaste smese i u svaku koricu staviti po dve višnje iz kompota. Zatim staviti još malo ljubicaste ili svetle smese da se pokrije višnja, pa onda na ljubicasti mafin staviti malo smese. Napraviti žute tackice i obrnuto, može se koristiti i druga boja po zelji. Tako napravljene mafine složiti u kalup pa staviti na šerpu u kojoj ima vode pokriti mafine alu folijom ili nekim poklopcem i ostaviti da se skuvaju na pari 15 minuta.

### **Savet**