

Zebra mafin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike** pekmeza od kajsije
- **4** jajeta
- **2** dlulja
- **300 g** šecera
- **480 g** brašna
- **1** vanilin šecer
- **1,5** praška za pecivo
- **2** dl mleka
- **1** narandža

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom, pa dodati pekmez, vanilin šecer, ulje, mleko, isce?en sok od 1 pomorandže, rendanu koru narandže i pomešati da se dobije glatka smesa. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako mešati masu. Smesu podeliti na dva dela, u jedan deo dodati 2 kašike kakaoa, a druga masa ostaje žuta. Pripremiti kalupe za mafin. U kalupe neizmenicno stavljati po kašiku žute, pa braon smese, sve dok se ne popuni kalup do 2/3-ne.

Peci u zagrejanoj retni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet