Šareni socni mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**ulja
- **10 kašika**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 dl**mleka
- **3 kašike**kakao praha
- aroma ruma
- aroma vanile

I još:

- **1/2 šolje za kafu**vode
- **5 kašika**šecera

Priprema

U posudu za mucenje umutiti jaja sa šecerom. Dodati ulje, mleko, brašno, sodu bikarbonu. Promešati.

Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kakao prah i rum, a u drugi deo aromu vanile. Promešati.

Ja sam koristila ove arome.

Pekac za mafine nauljiti i pobrašnjaviti zatim prvo uliti braon smesu, potom žutu.

Peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom.

Skuvati sirup od pola kafene šolje vode i 5 kašika šecera zatim tople mafine preliti toplim sirupom.

Prijatno!

Savet

Ovom prilikom želim da se zahvalim redakciji na divnom poklonu, jer je moj recept "Pita zeljanica" dobio titulu recepta nedelje! Hvala i Vama drage kulinarke jer me Vašim receptima podstiete da se i dalje trudim, od Vas nauim svašta korisno! Hvala još jednom!