

Mafini sa vanilom i trešnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **130 g**margarina
- 2jajeta
- **200 g**brašna
- **200 ml**jogurta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicapudinga od vanile
- **4** kašikešecera
- **350 ml**mleka
- **3** kašikešecera u prahu
- **150 ml**slatke pavlake
- **25**trešanja

Priprema

Staviti 250 ml mleka da se kuva sa 4 kašike kristal šecera, a kesicu pudinga razmutiti u preostalih 100 ml mleka. Kada provri mleko, sipati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Staviti puding da se hlađi.

Penasto umutiti margarin i kristal šecer, pa dodati jedno po jedno jaje uz mucenje.

Dodati jogurt, pa brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti.

Po kašiku smese sipati na dno korpica, preko smese dodati po jednu ocišcenu i iscepkanu trešnju.

Preko staviti po kašicu pudinga.

Pa opet po kašiku smese (možda i malo više-da pokrije puding), pa opet odozgo dodati iscepkane i ocišcene trešnje.

Staviti da se pece na 180C 20 minuta.

Slatku pavlaku umutiti sa 3 kašike šecera u prahu, pa njome filovati prohlaene mafine.

Savet

Mafini imaju prelep ukus, trešnje su kiselkaste, a testo i vanila slai, pa ine savršen spoj.