Švarcvald mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **100 g**margarina
- **150 g**šecera
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4 kašike**kakao praha
- **250 ml**mleka
- **300 g**višanja bez koštica

Priprema

Margarin ostaviti da omekša na sobnoj temperaturi te ga umutiti sa šecerom, dodati jaja neprekidno muteci mikserom. Posebno sjediniti brašno, prašak za pecivo i kakao prah te ih dodati u umucenu smesu, dodati mleko i sve lagano umutiti mikserom. U dobijenu smesu umešati višnje i sve lagano promešati kašikom (ili rucnom žicom za mucenje) kako bi se svi sastojci sjedinili.

U kalupe za mafine staviti vece papirne korpice (velicine udubljenja) i sipati u njih umucenu smesu (do pola korpice). Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Gotove mafine izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet