

Mafini sa breskvama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je

- 2 jajeta
- 60 g šecera
- 1 dl jogurta
- 6 kašika ulja
- 120 g brašna
- 30 g pšenичnih klica
- 1 kesica vanilin šecera
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 9 manjih breskvi
- po potrebi cimet

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šecer i vanilin šecer. Mutiti dok se šecer ne istopi. Nakon toga dodati žumanca, umutiti. Dodati ulje i jogurt. Umutiti da se sastojci sjedine. Nakon toga dodati brašno koje ste izmešali sa pšenичnim klicama i praškom za pecivo. Lagano izmešati.

U korpice za mafine kojima ste obložili preh, sipati kašiku testa, pa staviti pola breskve. U prostor u kom je bila koštica, sipati malo testa. Posuti cimetom.

Kolace peci oko 30 minuta na 150 stepeni.

Savet

Ova koliina testa je dovoljna za 20-tak mafina. Sve zavisi od toga kolike su modlice i breskve.