

Lagani muffini sa malinama

Kiselkasto-slatkastog ukusa, vazdusaste fine strukture, odusevice vas jednostavnoscu i svezino



1 Umutiti jaja sa secerom, dodati jogurt i ulje i lepo izmesati.

2

3

4 Zatim dodati prosejano brasno sa praskom za pecivo i izmesati.

5

6

7 Kalup za muffine podmazati sa malo margarina (i ako koristite korpice, premazite ih cetkicom sa malo topljenog margarina ili maslaca sa untrasnje strane)

8

9

Sastojci:

jaja 2
secera 150 g
vanil secera 1 kesica
vocnog jogurta 250 ml
tecnog jogurta 50 ml
ulja 100 ml
brasna 350 g
praska za pecivo kesica
malina 200 g

10

poprati smesu tako da bude napunjeno malo manje od 2/3 kalupa. Uzimati maline i lagano ih utisnuti do pola u smesu (u svaku korpicu po 5-6 malina).

11

12

13

Peci oko 20-25 min. na 200 stepeni. Proveriti cackalicom da li su peceni.

Napomena:

Pred sluzenje muffine mozete posuti secerom u prahu