

Mafini s kajsijama

1 Umutiti ulje sa jajetom, slatkom pavlakom, ÅjeÄterom, vanilin ÅjeÄterom i 1/2 kaÅjiÄice soli.

2

3

4 BraÅjno pomeÅjati sa 2 kaÅjiÄice praÅjka za pecivo, sodom bikarbonom i kakaom.

5

6

7 Dodati smesu sa jajetom, oceÄene i sitno iseckane kajsije i grubo izlomljenu Äokoladu sa leÅjnicima.

8

9

10 Isto sipati u nauljene modlice. PeÅži u zagrejanoj peÅžnici na 180 stepeni oko 30 minuta.

Sastojci:

jaje 1
brasna 280 g
secera 150 g
cokolade sa lesnicima 100 + 100 g
kompota od kajsija 1 konzerva
praska za pecivo kesica
vanilin secera kesica
slatke pavlake 250 ml
sode bikarbone malo
soli 1/2 kasicice
kaka 25 g
ulja 80 g + kasicica

11

12

13 preliv rastopiti Āokoladu sa uljem, pa je naneti u debljem sloju na kolaĀiĀte. Ukrasiti tanko seĀenim kajsijama, pa servirati u papirnim kopicama.

Napomena:

Uzivajte!