

Muffins sa visnjama

Omiljeni muffini mog dragog :)

1 Rernu ukljucite na 200 stepeni.

2

3

4 Jaja umutite sa secerom i vanil secerom, dodajte jogurte, ulje i mesajte dok ne dobijete glatku smesu.

5

6

7 U to dodajte brasno sa praskom za pecivo, izmesajte i sipajte smesu u margarinom podmazan kalup za muffins.

8

9

10 smesu sipaje do 2/3 i onda u svaki kalup utisnite po nekoliko visanja.

Sastojci:

jaja 2

secera 50 g

vanilin secera 1 kesica

brasna 230 g

praska za pecivo 1 kesica

ulja 60 ml

jogurta od visnje 2 manja cvrsta

obicnog jogurta pola case

visanja oko 200 g

margarina malo

marmelade od visanja nekoliko kasika

11

12

13 Na kraju stavite na sredinu svakog kalupa po jednu kasicicu marmelade od visanja.

14

15

16 Pecite na 200 stepeni oko 20-25 min.

Napomena:

Ovo moze da se pravi i bez marmelade, a moze i sa nekim drugim vocem.