

MAFINI S SADJEM

- 1 lonček navadnega jogurta ali kisle smetane
- 2 lončka moke (bele, pirine, polnozrnat)
- 3/4 lončka olja
- 3/4 lončka sladkorja (lahko tudi več ali manj)
- 1 žlica vaniljevega sladkorja
- 2 jajci
- 12 g pecilnega praška
- sadje



Postopek priprave jogurtovega peciva s sadjem:

1. Vse navedene sestavine, razen sadja, z mešalnikom zmešamo v gosto zmes.
2. **Peka v pekaču-** pekač namažemo z maščobo in malo posujemo z moko ter vanj vlijemo pripravljeno maso. Dodamo poljubno sadje.
Mafini- v pekač za mafine zložimo papirčke in vanje vlijemo maso ter dodamo sadje. Če se odločite za peko brez papirčkov, potem nujno namastite pekač.
3. V pravokotnem pekaču pečemo na 180° C približno 40-45 minut, mafine pa kakšnih 15-20 min manj.
4. Če je preprosto pecivo pečeno preizkusimo tako, da v pecivo potisnemo zobotrebec ali palčko in če na njej ni testa, potem je pečeno. Drugače pečemo še nekaj minut in ponovno naredimo preizkus.

Povzeto po <https://leaneen.com/tag/mafini-s-sadjem/>