

BOŽIČNI MAFINI



RECEPT ZA BOŽIČNE MAFINE

(16 kosov)

SESTAVINE:

- 175g maslenega masla, zmehčanega
- 175g moke
- 3ČŽ pecilnega prahu
- ščepec soli
- 3 medije velika jajca
- 175g sladkorja
- 2ČŽ vaniljinega izvlečka
- 16 papirnatih modelčkov (priloženo)

RECEPT:

- pečico segrej na 180 °C (ventilacijsko na 160 °C), papirnate modelčke porazdeli po petain
- penasto umesaj maslo in sladkor
- dodaj jajca in sol, nato dodaj malo moke
- dodaj vaniljev izvleček in premešaj. Dodaj ostalo moko in pecilni prašek.
- zmes porazdeli po modelčkih in mafine peči 18-20 minut.
- počakaj, da se mafini ohladijo

ZA OKRAS:

- v posodi stavi metano
- dodaj masbarkono in sladkor
- mešanico porazdeli v 3 posode. V eno posodo dodaj rdečo barvilo, v drugo pa kava
- nato okras mafine!

ZA OKRAS:

- M & M - e
- 1,5 dl hladne metane za stepanje
- 2 veliki žlici masbarkone
- kava, rdečo barvilo (po želji)
- por prestie
- sladkor (po želji)