

PRAZNIČNI MAFINI

(24 kosov, čas priprave: 20 minut, čas pečenja: 15–20 minut)

SESTAVINE:

ZA MAFINE:

- ★ 175 g zmečkanega nesoljenega masla
- ★ 175 g moko
- ★ 3 čajne žličke pecilnega praška
- ★ 3 srednje velika, rahlo razžvrkljana jajca
- ★ 175 g zlatega sladkorja v prahu
- ★ ščepec soli
- ★ 1 čajna žlička vaniljevega izvlečka
- ★ 19 papirnatih modelčkov
- ★ mešalnik

ZA OKRASITEV:

- ★ jagodni sladki greh
- ★ roza sladkor
- ★ srebrne perlice

POSTOPEK:

Pečico ogrej na 180 °C (ventilacijsko na 160°C). Papirnate modelčke porazdeli po pekaču.

V skledo presej moko in pecilni prašek. Maslo nareži na rezine in ga daj v skledo skupaj z rahlo razžvrkljanimi jajci, sladkorjem, soljo in vaniljo. Sestavine zmešaj z mešalnikom. Prepričaj se, da so zares dobro zmešane.

Dobljeno zmes porazdeli po papirnatih modelčkih. Mafine peci 15–20 minut, dokler niso dobro pečeni in dobro narastejo. Pekač previdno odstrani iz pečice ter jih zloži na rešetko, da se dobro ohladijo.

OKRASITEV:

Preden mafine okrašiš, počakaj, da so dobro ohlajeni, sicer se okras stopi. Na mafine polij sladki greh ter ga razmaži z žličko. Roza sladkor posipaj na sladki greh ter vse, kar se nanj ne prilepi, stresi na krožnik za kasnejšo uporabo. Srebrne perlice dodajo še 'piko na i'.

ŽELIM TI DOBER TEK!



Lucija Žbogar, 9. b