

Mafini s kajsijama

- 1** Umutiti ulje sa jajetom, slatkom pavlakom, ÅjeÄ‡erom, vanilin ÅjeÄ‡erom i 1/2 kaÅjiÄ•ice soli.
- 2**
- 3**
- 4** BraÅjno pomeÅjati sa 2 kaÅjiÄ•ice praÅjka za pecivo, sodom bikarbonom i kakaom.
- 5**
- 6**
- 7** Dodati smesu sa jajetom, oceÄ‘ene i sitno iseckane kajsije i grubo izlomljenu Ä•okoladu sa leÅjnicima.
- 8**
- 9**
- 10** Ostalo sipati u nauljene modlice. PeÄ‡ti u zagrejanoj peÄ‡nici na 180 stepeni oko 30 minuta.
- Sastojci:**
- jaje 1
brasna 280 g
secera 150 g
cokolade sa lesnicima 100 + 100 g
kompota od kasnija 1 konzerva
praska za pecivo kesica
vanilin secera kesica
slatke pavlake 250 ml
sode bikarbune malo
soli 1/2 kasicice
kakao 25 g
ulja 80 g + kasicica

12

13 preliv rastopiti Čokoladu sa uljem, pa je naneti u debljem sloju na kolačiće. Ukrasiti tanko se Čenim kajsijama, pa servirati u papirnim korpicama.

Napomena:

Uzivajte!