SEZNAM POPOLDANSKIH AKTIVNOSTI ZA OPB

PETEK, 15. 5. 2020

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Peka peciva | Jagodni mafini |

Zdaj je čas jagod. Ta sladica je zelo preprosta. Prosi starše za pomoč pri peki, ostalo lahko narediš sam.

**JAGODNI MAFINI**

|  |  |
| --- | --- |
| **D:\Users\SIO\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\A4890F42.tmp** | Sestavine za 12 kolačkov:   * 2 jajci * 1 vaniljev sladkor * 280 ml sladke smetane za kuhanje * 400g bele moke * ščep soli * 3 žličke pecilnega praška * jagode |

Pečico ogrejemo na 200 stopinj. Pekač za mafine namastimo. V skledo ubijemo jajci, dodamo vaniljev sladkor, sladkor in sladko smetano. Vse skupaj dobro zmiksamo z električnim mešalnikom.

V drugo skledo stresemo moko, sol in pecilni prašek ter dobro zmešamo. Jagode očistimo, dobro operemo in zrežemo na manjše koščke. Koščke jagod primešamo k moki, vse skupaj pa zalijemo še s tekočo mešanico. Dobro premešamo, da dobimo čim bolj enotno maso.

V pekač za mafine razporedimo maso in jo v ogreti pečici pečemo 20 minut. Če so mafini pečeni, lahko preverimo tako, da v mafine potisnemo zobotrebec. Če konica zobotrebca ostane čista, so mafini pečeni. Pečene mafine ohladimo. Razporedimo jih na servirni krožnik in postrežemo.

VIR: <https://okusno.je/recept/jagodni-mafini>