

Cvetni mafini za decu

Za zajedničko pripremanje sa decom

1 kolač



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

Mučeno testo:

100 g mekog margarina ili maslaca
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
0.5 rendane kore pomorandže
1 prstohvat soli
1 jaje
150 g jogurta
50 ml mleka
250 g pšeničnog brašna
2 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za
pecivo

Glazura:

100 g šećera u prahu
otprilike 2 kašika/e soka od limuna
prehrambene boje zelene
čokoladnih bombona šarenih

1 Uputstvo:

Neka ti odrasli pomognu oko teških stvari.

2 Priprema:

Pripremi sve sastojke. Stavi po 2 korpice (Ø 5 cm) jednu u drugu, pa ih poslaži na tepsiju. Zagrej rernu. U činiji pomoću miksera (nastavci za mućenje) penasto umuti maslac ili margarin. Postepeno dodaj šećer, Burbon vanilin šećer, rendanu koru pomorandže i so. Dodaj jaje i muti oko ½ minuta najvećom brzinom. Smanji na najmanju brzinu i dodaj jogurt i mleko. Pomešaj brašno sa praškom za pecivo, prosej ga i dodaj u smesu muteći srednjom brzinom. Pomoću 2 kašike rasporedi testo u korpice. Stavi da se peče na srednjoj visini rerne.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

Neka ti oko toga pomognu mama i tata. Treba imati u vidu uputstvo za upotrebu rerne. Pažljivo skini korpice sa tepsije i stavi ih na rešetku da se mafini ohlade.



3 Glazura:

Prosej šećer u prahu u činiju i postepeno dodaj limunov sok i boju, tako da dobiješ gustu, zelenu smesu, koja se može razmazati. Četkicom premaži mafine glazurom i poslaži čoko-bonbonice po njima.

Savet:

- Ako imaš tepsiju za mafine, možeš ih ispeći u njoj.- Možeš da napraviš i voćne mafine, tada u testo dodaj 150 g Dr. Oetker Vitalis voćnog muslija.

