

Mafini sa ovsenom kašom

Ovseni mafini sa ribizlama

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Ovsenoj kaši dodati ulje, mleko, jaja i sve izmešati. Dodati brašno, prašak za pecivo i sve sjediniti. Sipati u korpice i peći 15 - 20 minuta na 180 stepeni. Šlag peni dodati mleko i mutiti mikserom, dodati kremfix i još malo mutiti. Krem pudingom od vanile dodati mleko i mutiti mikserom. Mafine izbušiti u sredini napuniti ih krem pudingom i ukasiti svaki mafin šlagom. Posuti ih kakaom i ukasiti ribizlama i trešnjama.

Temperatura rerne 180 °C

Sastojci:

Sastojci:

- 2 Dr. Oetker Ovsene kaše sa vanilom
- 2 jaja cela
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 120 ml ulja
- 200 ml mleka
- 100 g brašna
- 1 kesica Dr. Oetker Šlag pene
- 1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
- 125 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
- 300 ml mleka
- 50 g Dr. Oetker Kakao
- 100 g ribizli
- 50 g trešnjana