

Jagodni mafini



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Jajce, sladkor, olje in pinjenec penasto premešamo. Postopoma vmešamo moko, sodo bikarbono in pecilni prašek. Začinimo s cimetom. Na koncu primešamo narezane jagode. Maso napolnimo v pekač za mafine. Pečemo 20 minut na 160 °C.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Regija: Avstrija

Sestavine:

- 280 g moke
- 200 g sladkorja
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 1/2 čajne žličke sode bikarbone
- 1 jajce
- 120 ml olja
- 250 ml pinjenca
- 250 g jagod
- 1 čajna žlička cimeta