

## POPESTRIMO ŠOLO 2016-2021

### Medgeneracijsko znanje in izkušnje

#### Velikonočni mafini

Vabimo vas, da pripravite velikonočno sladico, natančneje velikonočne mafine. Peke se lahko lotite samostojno ali pa vam pomagajo vaši bližnji.

Za pripravo 12 mafinov potrebujete naslednje sestavine:

- 115 g razmehčanega masla
- 115 g drobnega sladkorja
- 2 rahlo razžvrkljani jajci
- 85 g moka
- 1 žlička pecilnega praška
- 25 g kakava v prahu
- čokoladna jajčka ali velikonočni marcipanovi okraski

Obliv:

- 85 g razmehčanega masla
- 175 g sladkorja v prahu
- 1 žlica mleka
- 2-3 kapljice vanilijevega izvlečka



Pečico segrejte na 180°C oziroma na stopnjo 4 pri plinskih pečicah. V pekač z vdolbinicami postavite 12 papirnatih košaric ali 12 dvojnih papirnatih košaric postavite v navadni pekač.



Maslo in sladkor dajte v veliko skledo in stepite, da nastane rahla in mehka zmes. Postopoma vmešajte jajci. V zmes presejte moko s pecilnim praškom in kakav v prahu ter vmešajte. Zmes z žlico naložite v papirnate skodelice.



Mafine pečite 15-20 minut v predhodno segreti pečici, da narastejo in so mehki na otip. Prestavite jih na kuhinjsko rešetko in popolnoma ohladite.



V skledi stepite maslo, da postane rahlo in mehko. Vanj presejete sladkor v prahu in dobro premešajte. Dodajte mleko in vaniljev izvleček.

Ko se mafini ohladijo, obliv naložite v vrečko za okraševanje z nastavkom. V obliki velike zvezde in okoli vsakega mafina oblikujte krog. V sredino vsakega kroga postavite čokoladna jajčka ali velikonočne figurice iz marcipana.

Želimo vam obilo zabave in dober tek!



Fotografije vaših velikonočnih mafinov lahko pošljete na: [iris.merkac@sola-zetale.si](mailto:iris.merkac@sola-zetale.si)