**POTICA MAFINI**

Mehki in sočni mafini z okusom potice

**Čas priprave:** 30 min

**Čas pečenja**: 30 min

**Skupaj**: 1 ura

**Zahtevnost**: lahko

**Masa za mafine:**

- 250 g bele moke

- 1 navaden jogurt (180 g)

- 120 g olja

- 2 jajci

- 120 g sladkorja

- 1 pecilni prašek

- 1 vanili sladkor

**Orehov nadev:**

- 120 g mletih orehov

- 0,7 dcl sladke smetane

- 2 žlici sladkorja v prahu

- 2 žlice rozin (po želji)

**Postopek:**

* MASA: posebej zmešamo mokre sestavine (olje + jajca + jogurt), ki jim nato dodamo sladkor in vanili sladkor ter moko presejano skupaj s pecilnim praškom.. Vse skupaj dobro zmešamo (z mešalnikom), da dobimo gladko tekočo maso.



* NADEV: Sladko smetano segrejemo v lončku. Mlačno prelijemo čez mlete orehe in premešamo. Nato dodamo še sladkor in po želji rozine. Z nadevom se lahko poigramo in ga naredimo čisto po svojem okusu. Po želji lahko vanj dodamo čokolado v prahu.



* V pekač za mafine namestimo v vsakega papirnate “posodice” (v silikonske modele to ni potrebno). Z žlico v njih najprej nadevamo žlico mase, nato orehovo polnilo in spet veliko žlico mase. Vse skupaj ne sme biti napolnjeno do vrha (pač pa do ¾), saj bo v pečici še dodatno naraslo.



* V pečici jih pečemo približno 20 – 30 minut na 180 stopinj, oziroma toliko, da se zapečejo zlato rjavo. Če so pečeni, preverimo z zobotrebcem. Ko so gotovi, jih po želji potresemo s sladkorjem v prahu ali premažemo s stepeno sladko smetano ter okrasimo.

