

Margine podesiti na 15 mm, prostor za korićenje na 5mm. Glavni naslov 18 pt (font može biti bilo koji ukrasni), podnaslovi (sastojci, priprema) 15pt podvučeni isprekidanom linijom plave boje.

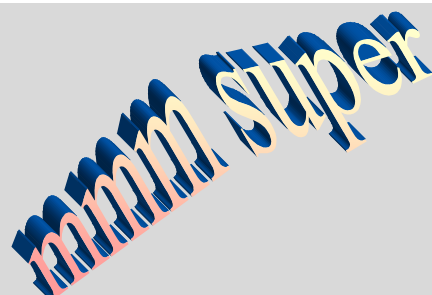
Paragrafi u podnaslovu priprema uvučeni su sa leve i desne strane za 15mm.

Ostatak podešavanja se vidi.

## Banana mafini

### Sastojci

(za 12 komada)



1. 250 ml mleka
2. 1 jaje
3. 1 banana
4. 50g margarina<sup>1</sup>
5. 200 g brašna
6. Kesica praška za pecivo
7. 120 g šećera
8. 120 g seckane<sup>2</sup> čokolade

### Priprema

Izgnječite bananu viljuškom, dodajte mleko, jaje i margarin. Dobro promešajte. Dodajte brašno, prešek za pecivo, šećer i čokoladu, pa lagano izmešajte. Sipajte u 12 podmazanih manjih kalupa i pecite u rerni zagrejanj na 190 stepeni, oko 20 minuta.

Pečene mafine možete posuti šećerom u prahu ili preliti čokoladnim ili voćnim topingom.

<sup>1</sup> Može i maslac

<sup>2</sup> Može i rendana

Margine podesiti na 2 cm, prostor za korićenje na 0,5, glavni naslov 16 pt (font može biti bilo koji ukrasni), podnaslovi (sastojci, priprema) 14pt podvučeni dvostrukom talasastom linijom crvene boje.

Paragrafi u podnaslovu priprema uvučeni su sa leve i desne strane za 1.5cm, prored 1.5. Ostatak podešavanja se vidi.

## **BANANA MAFINI**



### Sastojci

(za 12 komada)

- ✘ 250 ml mleka
- ✘ 1 jaje
- ✘ 1 banana
- ✘ 50g margarina<sup>3</sup>
- ✘ 200 g brašna
- ✘ Kesica praška za pecivo
- ✘ 120 g šećera
- ✘ 120 g seckane<sup>4</sup> čokolade

### Priprema

Izgnječite bananu viljuškom, dodajte mleko, jaje i margarin. Dobro promešajte. Dodajte brašno, prešek za pecivo, šećer i čokoladu, pa lagano izmešajte. Sipajte u 12 podmazanih manjih kalupa i pecite u rerni zagrejanj na 190 stepeni, oko 20 minuta.

Pečene mafine možete posuti šećerom u prahu ili preliti čokoladnim ili voćnim topingom.



<sup>3</sup> Može i maslac

<sup>4</sup> Može i rendana