

Mafini sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)** integralnog brašna
- **1,5 šolja** pšenicnog brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1,5 kašicica** soli
- **2 jajeta**
- **1 šoljaka** kiselog mleka
- **1 šoljaka** sele vode
- **1/2 šolje** ulja
- **100 g** mešavine semenki
- (koristila sam ovsene pahuljice,
• laneno seme, suncokret)

Priprema

U vangli pomešati integralno brašno, pšenicno, prašak za pecivo i so, zatim dodati jaja, kiselo mleko, kiselu vodu i ulje, pa sve umutiti mikserom da se sastojci sjedine. Ukoliko je smesa gušća dodati još malo kisele vode, a ako je rea dodati još malo integralnog ili pšenicnog brašna.

Na kraju u smesu dodati mešavinu semenki i promešati varjacom.

Pripremljenu smesu sipati u kalupe za mafine (ne puniti do kraja kalupe) i posuti semenkama po želji.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet

Mera šolje je od 2 dl.