

Hrono mafini sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Suvi sastojci:

- **100 g** speltinog brašna
- **140 g** graženog brašna
- **60 g** govsenog brašna
- **3 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** susama
- **2 kašičice** lana
- **2 kašičice** sunčokreta
- **2 kašičice** origana

Mokri sastojci:

- **250 ml** kisele vode
- **2 pune kašike** masti
- **4 pune kašike** ajvara (može i više)

Priprema

Sjediniti sve suve sastojke u činiju. Pomešati brašna, prašak za pecivo, sodu, semenke i so. Izmešati kašikom.

Pomešati mokre sastojke. Prvo mikserom umutiti mast pa dodati kašikom ajvar, promešati i dodati kiselu vodu. Sve promešati.

Dodavati suve sastojke u mokre i promešati. Dobije se gusta smesa. Nauljiti i staviti brašna malo u kalupe za mafine. Sipati 2/3 pleha, da ostane prostora da narastu, i svaki posuti susamom ili lanom. Staviti da se peku na 220 stepeni. Peku se otprilike oko 20-25 minuta, dok cackalica ne bude suva i dok se malo me stvrdnu. Izvaditi ih vruce i poslagati na tanjir.

Savet

Meni je ispalo 19 veih mafina od ove mere. :-)