

Mafini sa bananama i ovsenim pahuljama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 ml mlijeko
- 3 kašike ulje
- 3 kašike brašno
- 2 kašike integralno brašno
- 100 g ovsene pahulje
- 2 kom zrele banane
- 1 kašica cimeta
- 2 kašike žuti šećer
- 1 kesica prašak za pecivo

Priprema

U jednu zdjelu staviti suve sastojke (brašno, ovsene pahulje, cimet, šećer i prašak za pecivo), a u drugu zdjelu vlažne sastojke (mlijeko, žumance, ulje i izgnjecene banane). Bjelance posebno umutiti.

U zdjelu sa suvim sastojcima sipati vlažne sastojke i sve dobro sjediniti drvenom varjačom. Na kraju dodati umućena bjelanca i blagim pokretima sjediniti sa masom.

Pripremiti kalup za mafine i masu ravnomjerno rasporediti. Na svaki mafini staviti po malo ovsenih pahulja.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Poslužiti i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet