

## **Heljdini mafini**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja (250ml)**heljinog brašna
- **2 kašike**ovsenog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašica**casode bikarbone
- **1 kašikaulja**
- **1 kašicicasoli**
- semenke lana
- **oko 2 šolje**vode

### **Priprema**

Pomešati obe vrste brasna, dodati vodu i umutiti mikserom. Umešati prašak za pecivo i sodu bikarbonu pa opet umutiti. Zatim dodati ulje i ako je potrebno još vode (smesa rebra da bude mao gušca).

Sipati smesu u podmazane kalupe za mafine, posuti semenkama lana i staviti u zagrejanoj rerni na 200C. Posle 10 minuta smanjiti na 150 C i dopeci. Proverite cackalicom kada su gotove.

### **Savet**