

Posne projarice sa tikvicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** mlulja
- **1** manjatickica
- **3** šoljebelog brašna
- **3** šoljekukuruzno brašno
- **1** kašicicasoli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gkackavalja
- **50** gsusam

Priprema

Izrendati tikvicu i kackavalj. Sjediti pa dodati ulje, obe vrste brašna pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediti smesu da bude bez grudvica. Ako je potrebno dodati vrlo malo mineralne vode (uglavnom ne treba jer tikvica pusti svoj sok). Ovom smesom puniti korpice za mafine ,posuti susamom i peci na 200 C oko 15 minuta.

Projice su divne, softane, a ako želite da ih konzumirate dok traje post na vodi izbacite kackavalj i ulje. Podjednako su dobre. Uživajte!

Savet