Mafini sa ovsenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**ovsenih pahuljica
- **1 čaša**vode
- **1/2 šolje**ulja
- **2**jajeta
- **1 čaša**šecera
- **1 čaša**seckanih oraha
- **1 čaša**kokosovog brašna
- **1 kašicica**ekstrata od vanile
- **1 čaša**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **na vrh kašicice**soli
- **2 kašike**seckanog kikirikija
- **2 kašike**seckanih lešnika
- **3 kašike**ušecerene korice pomorandže

Priprema

Mera za ove mafine je šolja od jogurta. U jednu ciniju sipati mokre sastojke: voda i ulje (osim jaja), u drugu posudu sve suve sastojke: (osim šecera) brašno, kokos, so, orahe, lešnike, kikiriki, sodu bikarbonu, ekstrat, ušecerene korice pomorandže (možete zameniti brusnicom) i sve promešati.

Cela jaja dobro umutiti sa šecerom. U suvu smesu dodati mokre sastojke, izmešati špatulom pa onda polako umešati jaja. Ostaviti tako oko 15 minuta i povremeno mešati. U slucaju da je masa retka (ovisi i o velicini jaja) dodati 2-3 kašike griza i izmešati sve zajedno. Peci u kalupu za mafine, (sipati 3/4 mase) na temperaturi od

180C.

Savet