

Mafini sa borovnicama i pekan orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**obicnog brašna
- **15 g (1 supena kašika)**praška za pecivo
- **200 g**kristal šecera
- 2jajeta
- **280 ml**neobranog mleka
- **5 ml (1 kašicica)**arome vanile
- **75 g**otopljenog putera
- **100 g**grubo seckanih pekan oraha
- **140 g**borovnica

Priprema

U pleh za mafine sa 12 rupa poreati papirne korpice u svaku od rupa. Prethodno zagrejati rernu na 200 C/ 400 F/ Gas na 6. Staviti brašno, prašak za pecivo i šecer u **Kenwood ciniju**. Namestiti **K - mutilicu**.

U drugoj ciniji mikserom umutiti jaja, neobrano mleko, aromu vanile i otopljeni puter zajedno. Dodati izmiksanu smesu u **Kenwood ciniju** i mutiti na brzini 1, dok se ne izmeša, vodeći racuna da se ne pretera sa mucenjem mikserom.

Dodati 3/4 pekan oraha i borovnice i umešati u smesu za mafine. Podeliti smesu za mafine sa dodatim pekan orasima i borovnicama u papirne korpice.

Posuti preko svake papirne korpice preostale pekan orahe i peci 20 - 25 minuta, dok se ne podigne i ne bude

zlatne boje. Premestiti na žicani stalak da se blago ohladi i služiti tople.

Savet

Zameniti borovnice malinama, kupinama ili rabarbarom, isei na parie od 5mm, da bi se ukusi razlikovali. Po želji posuti 15 mg (1 supenu kašiku) demerara šeera (vrsta nerafinisanog žutog šeera svetlo zlatno žute boje sa celim zrnom) preko mafina pre peenja, da bi mafini bili hrskavi.