

Mafini sa bundevom i šargarepom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za mafine:

- **1/2 šoljeneslanog putera na sobnoj temperaturi**
- **1/2 šoljekristal šecera**
- **1/2 šoljebraon šecera**
- **2 velika jajeta na sobnoj temperaturi**
- **1 šoljapirea od bundeve***
- **1/2 šoljekisele pavlake**
- **1 kašicicavanile**
- **2 šoljeintegralnog brašna**
- **1 kašicicabikarbone**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicacimeta**
- **1/2 kašicicedjumbira u prahu**
- **1 šoljaizrendane šargarepe**

Priprema

Predgrejemo rernu na 175 stepeni Celzija, pripremimo tepsiju za mafine(12 kom). Umutimo dobro šecer i puter pa dodajemo jedno po jedno jaje.

Dodamo bundevu, vanilu i kiselu pavlaku. Sve dobro izmešamo. *Ja obично bundevu prvo stavim u rernu pakad se ispeče, onda pravim pire.

Sad prosejemo u to brašno, prašak za pecivo, so, cimet, djumbir, bikarbonu. Na kraju dodamo rendanu šargarepu.

Sipamo u pripremljen pleh i pecemo oko 25 minuta. Ostavimo da se ohladi. Možete ih još posuti šećerom ako želite.

Savet

Sada kada u bašti imamo samo ovo kasno povre, pravimood onog ega ima raznorazno, slano i slatko. Tako je nastao i ovaj mafin, koji nas je posebno iznenadio dobrim ukusom.