

Mafini sa bundevom i šargarepom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za mafine:

- 1/2 **šolj**eneslanog putera na sobnoj temperaturi
- 1/2 **šolj**ekristal šecera
- 1/2 **šolj**ebraon šecera
- 2velika jajeta na sobnoj temperaturi
- 1 **šolj**apirea od bundeve*
- 1/2 **šolj**ekisele pavlake
- 1 **kašicic**avanile
- 2 **šolj**eintegralnog brašna
- 1 **kašicic**abikarbonate
- 1 **kašicic**apraška za pecivo
- 1 **kašicic**asoli
- 1 **kašicic**acimeta
- 1/2 **kašicic**edjumbira u prahu
- 1 **šolj**aizrendane 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 obicno bundevu prvo stavim u rernu pakad se ispece, onda pravim pire.

Sad prosejemo u to brašno, prašak za pecivo, so, cimet, đumbir, 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.