

Posni mafini na vodi



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna (T-400)
- **100 g** govsenih pahuljica
- **350 g** kiselih jabuka
- **350 g** pomorandži
- **350 g** banana
- **50 g** suvih šljiva
- **100 g** šargarepe
- **5 kašika** meda
- **100 g** suvog grožđa
- **1 kašika** praška za pecivo
- sok od pomorandže

Priprema

Jabuke, pomorandže, banane i šargarepa su mereni pre čišćenja, znaci sa koricom. Jabuke ocistiti i krupno izrendati. Pomorandže oljuštiti, ocistiti semenke, ako ih ima, i iseci na kockice. Banane oljuštiti i dobro, viljuškom izgnjeciti. Šargarepu ocistiti i narendati na sitnoj strani rendeta. Suve šljive iseci na kockice. Suvo grožđe potopiti u vrelu vodu i ostaviti da odstoji, 10-ak minuta, pa ga ocediti.

U odgovarajucu, dublju, posudu staviti brašno i ovsene pahuljice. Dodati pripremljene sastojke, pecivo i med, pa dobro promešati. Sok sipati da se dobije testo koje teško otpada sa varjace.

U kalupe za mafine staviti papirne korpice, pa sipati pripremljenu smesu. Svaku korpicu puniti do 2/3 njene zapremine. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 170 stepeni C. Probati cackalicom, da li su

mafini peceni.

Savet