

Posni mafini na vodi (2)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gocišcane bundeve
- **200** gbrašna
- **200** gkukuruznog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **300** mlkisele vode
- **30** gsemenki sirovog suncokreta
- **30** gsemenki golice
- **1,5** kašicicasoli

Priprema

Bundevu iseci na kocke i staviti da se kuva. Skuvanuu bundevu iscediti i viljuškom izgnjeciti. Ostaviti da se ohladi.

U vanglicu staviti obe vrste brašna. semenke, pecivo, so, izgnjecenu bundevu, pa zamesiti (varjacom) sa kiselom vodom.

U kalupe za mafine staviti korpice, pa rasporediti smesu. Iza?e 18 mafina. Stavljati po jednu, punu, kašiku fila.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Probati cackalicom da li je peceno. Poslužiti uz caj.

Savet