

Mafini sa parmezanom



težina: **lako**

za: **21** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** brašna
- **80 g** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog bosiljka
- **40 g** parmezana
- **2** jajeta
- **125 g** rastopljenog putera
- **250 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **100 g** sitno iseckane stisnjene šunke
- **150 g** izmravljenog sira

Priprema

Umutiti jaja sa dodatkom soli. Dodati rastopljeni puter, pa sjediniti. Zatim sipati mleko i jogurt. Umutiti. Pomešati obe vrste brašna, pa dodati smesi sa jajima, zajedno sa pecivom i bosiljkom. Na kraju dodati parmezan, iseckanu šunku i izmravljeni sir. Varjačom dobro sjediniti.

Kalupe za mafine, dobro, podmazati puterom (ili staviti papirne korpice), pa sipati po dve kašike smese. Smesa je dovoljna za 21 mafin.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada dobro porumene izvaditi ih, ostaviti da se malo prohlade, pa ih poslužiti.

Savet