

Mafini sa cvarcima (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **80 g** kiselog mleka
- **2** žumanceta
- **1,5 kašičica** soli
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** mineralne vode
- **50 ml** ulja
- **120 g** cvaraka
- **2** belanceta

Priprema

Kiselo mleko, žumanca i so mikserom umutite.

Dodajte mleko, jogurt, mineralnu vodu i ulje.

Dodajte i brašno koje ste prethodno pomešali sa praškom za pecivo.

Dobro umutite mikserom.

varke usitnite na seckalicu, a belanca posebno ulupajte u cvrst sneg, pa sve to dodajte u prethodnu masu i mešajte polako varjacom.

Kada se smesa ujednaci izlijte je u kalupe za mafine i pecite na 200 stepeni 25 minuta.

Pecene mafine ostavite da se ohlade, izvadite iz kalupa i služite.

Savet