

Mafin-hlepcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog brašna
- **250 g** crnog brašna
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** vode
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera (za kvasac)

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, pa ga ostaviti da odmara pola sata. Zatim testo podeliti na dve lopte. Prvu lopticu podeliti na 12 manjih-mafin-hlebcica...to isto uradimo i sa drugim delom testa... Loptice porezati u pleh za mafine (potrebno je dva pleha 24 loptica). Hlebcici da odstoje 30 minuta. Malo zaseci po vrhu i peci na 180 C oko 20 minuta, (loptice su velicine manje jabuke).

Savet