

## ***Mafini sa semenkama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje (od 2 dl)** integralnog brašna
- **1,5 šolja** pšenice brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1,5 kašičice** soli
- **2 jajeta**
- **1 šolja** kiselog mleka
- **1 šolja** kisele vode
- **1/2 šolje** ulja
- **100 g** mešavine semenki
- (koristila sam ovsene pahuljice,
- laneno seme, suncokret)

### **Priprema**

U vangli pomešati integralno brašno, pšenicno, prašak za pecivo i so, zatim dodati jaja, kiselu mleku, kiselu vodu i ulje, pa sve umutiti mikserom da se sastojci sjedine. Ukoliko je smesa gušća dodati još malo kisele vode, a ako je re?a dodati još malo integralnog ili pšenice brašna.

Na kraju u smesu dodati mešavinu semenki i promešati varjacom.

Pripremljenu smesu sipati u kalupe za mafine (ne puniti do kraja kalupe) i posuti semenkama po želji.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

## **Savet**

Mera šolje je od 2 dl.