

Mafini sa bananama i ovsenim pahuljama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **200** ml mlijeko
- **3** kašike ulje
- **3** kašike brašno
- **2** kašike integralno brašno
- **100** govsene pahulje
- **2** komzrele banane
- **1** kašica cimet
- **2** kašike žuti šefer
- **1** kesica prašak za pecivo

Priprema

U jednu zdjelu staviti suve sastojke (brašno, ovsene pahulje, cimet, šefer i prašak za pecivo), a u drugu zdjelu vlažne sastojke (mlijeko, žumance, ulje i izgnjecene banane). Bjelance posebno umutiti.

U zdjelu sa suvim sastojcima sipati vlažne sastojke i sve dobro sjediniti drvenom varjacom. Na kraju dodati umucena bjelanca i blagim pokretima sjediniti sa masom.

Pripremiti kalup za mafine i masu ravnomjerno rasporediti. Na svaki mafini staviti po malo ovsenih pahulja.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Poslužiti i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet