

Heljdini mafini



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (250ml)** heljinog brašna
- **2 kašike** ovsenog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1 kašika** ulja
- **1 kašica** soli
- semenke lana
- **oko 2 šolje** vode

Priprema

Pomešati obe vrste brasna, dodati vodu i umutiti mikserom. Umešati prašak za pecivo i sodu bikarbonu pa opet umutiti. Zatim dodati ulje i ako je potrebno još vode (smesa rebra da bude mao gušća).

Sipati smesu u podmazane kalupe za mafine, posuti semenkama lana i staviti u zagrejanu rernu na 200C. Posle 10 minuta smanjiti na 150 C i dopeci. Proverite cackalicom kada su gotove.

Savet