

Mafini projice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 170 gfeta sira
- 100 gkajmaka
- 100 gkukuruznog brašna
- 70 gkukuruznog griza
- 45 goštrog brašna tip 400
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 75 mlulja
- 200 mlmineralne vode
- malomešavine semenki za ukrašavanje

Priprema

Jaje mikserom umutiti, dodati malo soli, sir i kajmak te dobro umutiti, dodati ulje pa umutiti. Dodati oštro brašno, kukuruzni griz, kukuruzno brašno, prašak za pecivo i malo po malo mineralnu vodu i umutiti. Kalup za mafine (sa 12 udubljenja) premazati margarinom i posuti prezlim. U svako udubljenje staviti po 2 kašike umucene smese.

Posuti sa mešavinom semenki i peci u zagrejanoj rerni na 190 stepeni, 30 minuta.

Lagano svaki mafin izvaditi iz kalupa

Svaki mafin staviti u koricu za mafine velicine 50x60x25.

Savet