

Mafini sa ovsenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 cašaoovsenih pahuljica**
- **1 cašavode**
- **1/2 šoljeulja**
- **2 jajeta**
- **1 cašašecera**
- **1 cašaseckanih oraha**
- **1 cašakokosovog brašna**
- **1 kašicicaekstrata od vanile**
- **1 cašabrašna**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **na vrh kašicicesoli**
- **2 kašikeseckanog kikirikija**
- **2 kašikeseckanih lešnika**
- **3 kašikeušcerene korice pomorandže**

Priprema

Mera za ove mafine je šolja od jogurta. U jednu ciniju sipati mokre sastojke: voda i ulje (osim jaja), u drugu posudu sve suve sastojke: (osim šecera) brašno, kokos, so, orahe, lešnike, kikiriki, sodu bikarbonu, ekstrat, ušecerene korice pomorandže (možete zameniti brusnicom) i sve promešati.

Cela jaja dobro umutiti sa šecerom. U suvu smesu dodati mokre sastojke, izmešati špatulom pa onda polako umešati jaja. Ostaviti tako oko 15 minuta i povremeno mešati. U slučaju da je masa retka (ovisi i o velicini jaja) dodati 2-3 kašike griza i izmešati sve zajedno. Peci u kalupu za mafine, (sipati 3/4 mase) na temperaturi od

180C.

Savet