

Heljdini mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240** g integralnog heljdinog brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **140 ml** jogurta
- **100 g** sira
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašika** mlevenog lana
- **2** jajeta
- **80 g** gulja

Priprema

Sipati brašno u ciniju, dodati lan, so i prašak za pecivo i promešati. Dodati jogurt, ulje, jaja i sve dobro kašikom sjediniti da se dobije gusta kašasta masa. Ubaciti u testo sir, promešati, pa sipati kašičicom u kalupe za mafine do 2/3 zapremine (1 kašika). Peci mafine tridesetak minuta na 180-200°C dok ne porumene.

Savet