Posni mafini sa tikvicom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**ulja
- **3 šoljice**kisele vode
- **1 manja**tikvica
- **3 šoljice**belog brašna
- **3 šolje** žuto kukuruzno brašno
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 ravna kašicica**soli
- **30 g**susama
- **3 g**morske soli

Priprema

Neoljuštenu tikvicu izrendati, posoliti i ostaviti 30 minuta da tikvica pusti sok. Dodati zatim ulje, kiselu vodu, obe vrste brašna, prašak za pecivo i sve izmešati kašikom. Puniti kalup za mafine i posuti susamom i morskom solju. (u zavisnosti koliko tikvica pusti svoj sok, smanjite kolicinu kisele vode).

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Prijatno!

Savet