Posne projice sa ajvarom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je :

- **300 g**kukuruznog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 vrhom pune kašike**ajvara
- **100 ml**ulja
- **400 ml**gazirane vode
- **2 kašicice**himalajske soli

Semenke:

- lan
- sirovi suncokret
- sirova bundeva (golica)
- curekot (crni kim)

Priprema

U vanglicu staviti mešavinu brašna, dodati so, prašak za pecivo i promešati. Zatim dodati ajvar, ulje i uz postepeno dodavanje gazirane vode, varjacom, zamesiti testo. Varjacom dobro izmešati testo, da ne ostanu grudvice od brašna.

Pripremiti kalup za mafine. Ja sam koristila silikonski, pa nisam imala potrebe da ga premazujem. Ko koristi obicne kalupe dobro ih premazati margarinom, ili u njih staviti papirne korpice za pecenje.

U kalupe stavljati po jednu punu kašiku testa (meni je izašlo 20 projica). Preko testa posuti sa semenkama po ukusu.

Projice staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Ja sam ih pekla 30 minuta u rerni sa ventilatorom. Vi vreme pecenja prilagodite svom šporetu (najbolje probajte cackalicom da li su projice pecene)

Pecene projice malo prohladite, pa poslužite.

Savet