

Mafini od tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **cašaheljdinog** brašna
- **1/2** **cašeražanog** brašna
- **1/2** **cašespeltinog** brašna
- **1** **kašicicasoli**
- **4** **kašikeulja**
- **2** **kašikesemenki** bundeve
- **1** **kašika** semenki suncokreta
- **220** **mlkisele** vode
- **1** **kašicicasuvog** kvasca

Priprema

Pomešati heljdino brašno, ražano brašno, speltino brašno, so, ulje, semenke bundeve, suncokreta, dodati suvi kvasac i na kraju kiselu vodu. Ukoliko Vam je testo suvuše gusto dodajte još malo kisele vode. Dobro izmešati i sipati u kalup za mafine, kalup puniti 3/4 obavezno podmazati uljem otvore za mafine ako ne stavljate papirne korpice. Peci oko 25 minuta na 200 stepeni.

Savet