

# **Mafini od kukuruznog brašna sa semenkama**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 3 šoljice ulja
- 4 šoljice kisele vode
- 1 šoljica jogurta
- 4 šoljice projnog brašna
- 4 šoljice griza
- 2 kriškesira
- 1 kašicica soli
- malosusama
- malolanenog semena
- malosuncokretovog semena

## **Priprema**

Umutiti viljuškom 3 jajeta, dodati ulje, kiselu vodu i jogurt. Lepo sjediniti. Posoliti malo pa dodati projno brašno, griz i prašak za pecivo. Kad ste sve lepo sjedinili dodati izmrvljen sir. Pleh za mafine premazati uljem i na dno staviti krugove peci papira pa sipati smesu. Odozgo posuti semenkama susama, lanenog semena i suncokreta. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta.

## **Savet**

U mafine možete staviti i kašiku dve kajmaka bie još ukusniji.