

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 kriške sira
- 1 kašičica soli
- malo susama
- malo lanenog semena
- malo suncokretovog 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 zagrejanjoj rerni na 200 C oko 30 minuta.

Savet

U mafine možete staviti i kašiku dve kajmaka bi?e još ukusniji.