

Mini mafini sa tikvicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica praška za pecivo
- 100 ml kisele pavlake
- 50 ml ulja
- 2 kašike brašna
- 100 g griza
- 3 jajeta

Priprema

Izmešati suve sastojke. Brašno, griz, so i prašak za pecivo.

Tikvicu oljustiti, ocistiti je od semena pa je izrendati na krupno rende.

Izmutiti jaja, dodati pavlaku pa naizmenicno dodavati mešavinu suvih sastojaka i ulje. Sve lepo sjediniti. Dodati izrendane tikvice pa kašikom sve lepo izmešati.

Napuniti kalup za mini mafine pa staviti da se pece oko 20 minuta na 200 stepenim.

Savet