

Banana mafini (3)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šolja (2 dl) grckog jogurta
- 1 šolja (2 dl) šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 šolje mekog brašna tip 400
- 1/2 šolje ulja od koštica groža
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 banane

Priprema

Negde sam procitala recept mafini od samo dva jajeta. Ima i ono jedno jaje kolac, ali ovo za mafine mi baš nije štimalo. Ali sam rešila da u svojoj glavi iskoristim samo taj deo od dva jajeta. Umutila sam dva jajeta onom žicom za mucenje sa prstohvatom soli. Ovde nikako ne ide mikser jer ne treba previše vazduha. Dodati šolju šecera (onu vecu od don kafe) i kesicu vanilin šecera.

Sve sam umutila i dodala jednu punu šolju grckog jogurta i pola šolje ulja od koštica groža. Onda sam dodala 2 ravne šolje prosejanog mekog brašna tip 400 i kesicu praška za pecivo.

Kada sam umešala brašno dodala sam dve zrele ispasirane banane. Ovo je jako bitno. Da bi mafini bili baš mekani morate staviti skroz zrele banane, mekane. Masa koju cete dobiti je recimo za dve nijanse gušća nego za palacinke. Malo je ree testo nego za obicne mafine pa me je to iskrena da budem malo zbunilo.

Napunila sam one dublje kalupe prst od vrha. Iskreno slucajno. Kad vec jedan onda drugi i tako redom. Lele, sad kad iskoce iz kalupa, a nije da mi se to ne dešava.

Sledeci korak je samo da ih smažete u trenu jer su fenomenalni.

Savet

Setila sam se jednog trika. Sakrila sam u plakar jedan mafin, u šerpu drugi i u fioku sa kuhinjskim priborom još jedan. Da ispitam koliko mogu da ostanu sveži i mekani. Sutradan sam izvadila iz šerpe, kao da je tog dana ispeen. Pa sam sledeeg dana uzela iz plakara isto mekan i taze i treeg dana iz fioke. Kao duša mekan. Naravno odmah sam morala da spremim novu turu za moje ljubitelje mafina. I tako je sada ovaj recept u rubrici idealno za svaku priliku. Prijatno dragi moji!