

Albino projice



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pirincanog brašna
- **1 ravna kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **150 g** domaćeg sira
- **2** belanca
- **250 ml** jogurta
- **50 ml** kisele vode
- **1,5 kašika** ulja

Priprema

Belanca ulupati u cvrst sneg mikserom. Zatim pomešati pirincano brašno, so i pecivo. Dodati izmrvljen sir, jogurt, kiselu vodu i ulje. Sjediniti sa ulupanim belancima i izmešati da se sve sjedini. U kalup za mafine poreati papirne korpice pa sipati smesu. Peci na 190 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Idealne za topli doručak! *mekane kao duša*.