

Integralne projice



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje od bele kafe**kukuruznog brašna
- **1 šolja od bele kafe**integralnog pšeniceog brašna
- ili heljedinog brašna
- **1 šolja od bele kafe**ulja
- **50 g**susama
- **50 g**pečenog kikirikija
- **50 g**semena suncokreta
- **50 g**semena bundeve
- **50 g**seckanih lebleblja
- **30 g**semena lana
- **2 čaše od bele kafe**kisele vode
- **1 kafena kašica**sol
- **1 kesica**prašak za pecivo

Priprema

Sve sastojke promesati varjacom i ostaviti da odstoji 15 minuta, potom supenom kašikom stavljati u pouljen kalup za mafine i peci. Masa je za 24 projice, odnosno za dva kalupa.

Savet

Projice vaditi dok su vrue iz kalupa da se ne bi zalepile. U istu masu po želji može se dodati ajvar, sir ili spana.