



PASJI MAFINI
S
KORENČKOM
IN
SIROM

Petja Fišinger

POTREBUJEMO

- 1 skodelico pirine ali polnozrnate moke
- 1 skodelico bele moke
- 1 skodelico naribanega korenčka
- 1 skodelico naribanega sira
- 4 žlice olivnega ali konopljinega olja
- 1 skodelico mleka
- 2 jajci
- 1 žlico pecilnega praška

ZA DEKORACIJO:

- Pasji priboljški, sezam, lanena semena, korenček, sir ...





PRIPRAVA

V posodi zmešamo vse suhe sestavine (pirino moko, belo moko, korenček, sir in pecilni prašek).





V drugi posodi skupaj zmešamo vse mokre sestavine (olje, mleko in jajca).



Nato vse sestavine zmešamo skupaj.

Pekač za mafine namastimo lahko pa tudi obložimo s papirčki za mafine ter ga napolnimo z maso. Modelčki naj ne bodo preveč napolnjeni, saj se mafini pri peki „napihnejo“.





Pečico segrejemo na 175°C in pečemo 20-25 minut.



Ko so mafini pečeni, jih okrasimo ter počakamo, da se ohladijo.

Ko so gotovi, jih postrežemo svojim štirinožnim prijateljem pa

DOBER TEK !!!

