Mafini / šunka , sir



Ovaj je recept idealan za djecu . Sva djeca vole mafine još ako ih sami mogu pripremiti to je prava radost . Ja bih ovo nazvala idealnim receptom za druženje sa svojim djecom i uz to jako korisno jer mogu nešto naučiti .

SASTOJCI ZA 12 MAFINA :

500 g brašna

10 g soli

1 prašak za pecivo

1 g kajenskog papra (može i slatka crvena paprika / začin)

1 žličica šećera

300 g sira (gauda , ementaler itd …)

200 g šunke za pizzu (ili parizer , sudžuk itd …)

200 ml mlijeka

100 ml ulja

2 jaja

POSTUPAK :

1 . zagrijati pećnicu na 190 stupnjeva …

2 . sir i šunku naribati …

3 . sjediniti sve suhe sastojke …

4 . dodati sve mokre sastojke te sve dobro pjenjačom sjediniti kako ne bi bilo grudica …

5 . zatim dodati šunku i sir te sve sjediniti …

6 . u kalup za mafine staviti papirnate košarice …

7 . kalupe puniti skori do vrha …

8 . staviti ih u prethodnu zagrijanu pećnicu cca . 25 – 30 minuta …

9 . mafine izvaditi na rešetku kako bi se ohladili …





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri