

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 / začini)

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