

# **Banana mafini za post na vodi**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2banane**
- **200 g**kristal šecera
- **350 g**šenicknog brašna
- **100 g**raženog integralnog brašna
- **2 kašikemeda**
- **1 kašikapraška za pecivo**
- **1/2 limuna - sok**

## **Priprema**

Šecer i med staviti u šerpicu sa 2-3 kašike vode. Bananu izgnjeciti, pa je dodati šeceru i medu, promešati i staviti na ringu na nisku temperaturu da se šecer otopi. Potom dodati prašak za pecivo i promešati, a smesa ce biti bela i penušava. Kad se smesa ohladi, postepeno dodavati jedno i drugo brašno. Masa ce uvek biti lepljiva i nije potrebno da se dugo mesi; koliko da se sjedine sastojci.

Smesom puniti korpice i peci 15 minuta na 200 stepeni (dok ne porumeni.)

## **Savet**