Posne projarice sa tikvicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**ulja
- **1 manja**tikvica
- **3 šolje**belog brašna
- **3 šolje**kukuruzno brašno
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**kackavalja
- **50 g**susam

Priprema

Izrendati tikvicu i kackavalj. Sjediniti pa dodati ulje, obe vrste brašna pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti smesu da bude bez grudvica. Ako je potrebno dodati vrlo malo mineralne vode (uglavnom ne treba jer tikvica pusti svoj sok). Ovom smesom puniti korpice za mafine ,posuti susamom i peci na 200 C oko 15 minuta.

Projice su divne, softane, a ako želite da ih konzumirate dok traje post na vodi izbacite kackavalj i ulje. Podjednako su dobre. Uživajte!

Savet