

Posni mafini sa breskvama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **110 g**belog brašna
- **110 g**raženog brašna
- **100 ml**ulja
- **100 g**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 ml**kisele vode
- **100 ml**soka od pomorandže
- **2 manje**breskve

Priprema

Belo i raženo brašno pomešati. Ulje i šećer pomešati, pa dodati po polovinu kisele vode, soka i brašna. Sjediniti, pa dodati i ostatak brašna pomešan sa praškom za pecivo i ostatak kisele vode i soka.

Dodati seckane breskve, pa sjediniti.

Puniti korpice za pečenje do 2/3, i peci na 180 C 20 minuta.

Gotove mafine možete posuti prah šećerom ili kakaom.

Savet