



BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Muffin Pan

SI

BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Muffin Pan

SI



BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Muffin Pan

SI



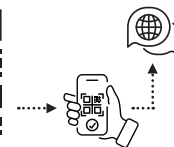
BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Muffin Pan

SI

BOROVNIČEVI MAFINI



15 min



20-25 min



200 °C



Sestavine

375 g	večnamenske moke
150 g	granuliranega sladkorja
2 žlički	pecilnega praška
1/2 žličke	soli
2	veliki jajci
240 ml	mleka
115 g	nesoljenega masla, stopljenega
1 žlička	vanilijevega ekstrakta
200 g	svežih borovnic

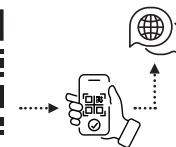
Navodila

1. Pečico segrejemo na 200°C in pekač za mafine obložimo s papirnatimi modelčki.
2. V skledi zmešamo moko, sladkor, pecilni prašek in sol.
3. V drugi skledi stepemo jajca, dodamo mleko, stopljeno maslo in vanilijev ekstrakt. Nato vmešamo mokre sestavine v suhe, mešamo le toliko, da se sestavine povežejo. Dodamo še sveže borovnice in nežno pomešamo.
4. Maso enakomerno porazdelimo po modelčkih za mafine in pečemo v predhodno ogreti pečici 20 do 25 minut, ali dokler zobotrebec, vstavljen v sredino mafina ne izstopi čist.
5. Ko so mafini pečeni, jih vzamemo iz pečice in pustimo nekaj minut, da se rahlo ohladijo, preden jih prestavimo na rešetko za popolno ohlajitev.

NASVETI:

Da bi ohranili mehkoobo mafinov, testa ne mešajte predolgo. Z nežnim premešanjem bodo mafini bolj zračni in lahkotni.

MINI FRITATE



Sestavine

- 6 velikih jajc
- 60 ml mleka
- Sol in poper po okusu
- 200 g mešane zelenjave (npr. paprike in bučke), sesekljane
- 100 g naribanega sira

Navodila

1. Pečico segrejemo na 180°C in namastimo pekač za mafine.
2. V skledi zmešamo jajca, mleko, sol in poper.
3. Mešano zelenjavo porazdelimo po modelčkih za mafine, nato jih prelijemo z jajčno mešanico. Po vrhu potresemo s sirom.
4. Pečemo v ogreti pečici 20 do 25 minut, dokler se ne strdi in porjavi.



10 min



20-25 min



180 °C



NASVETI:

Za boljši okus uporabite svežo zelenjavo

tvoj recept



BUGATTI®