



JERNEJ KITCHEN

BUČNI MAFINI (EKSTRA ENOSTAVNI)

Bučni mafini so mehki, sočni, aromatični in polni slastnih jesenskih začimb. Najbolj enostavni mafini, odlični za jesensko ali zimsko sladkanje.

ZA	20	BUČNIH MAFINOV
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

BUČNI MAFINI

2 jajci

120 g rastlinskega olja

250 g [Enostaven bučni pire](#)

220 g sladkorja

1 žlička ingverja v prahu, 1 žlička cimeta v prahu in 1 žlička pimenta v prahu

4 žlice mleka

240 g gladke bele moke

2 žlički pecilnega praška

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

električni mešalnik

pekač za mafine

papirnati modelčki za mafine

ZMES ZA BUČNE MAFINE

V skledo ubijemo jajci, dodamo rastlinsko olje, bučni pire, ingver v prahu, cimet v prahu, piment v prahu in mleko. Z električnim mešalnikom dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Dodamo belo moko in pecilni prašek. Na hitro premešamo z električnim mešalnikom, da dobimo gladko zmes.

NASVET

[Če boste uporabljali najin recept za bučni pire, priporočava pire iz maslene buče.](#)

MAFINE SPEČEMO

Pekač za mafine obložimo s papirnatimi modelčki za mafine. Vsak modelček napolnimo skoraj do vrha (dve tretjini). Postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 25 minut pri 180 °C. Preverimo, da so mafini pečeni, tako da zobotrebec zapičimo v sredino mafina. V kolikor je zobotrebec čist, so mafini pečeni, sicer podaljšamo čas pečenja za nekaj minut. Ohlajene mafine prestavimo iz pekača na rešetko, da se ohladijo. Poljubno okrasimo in postrežemo.