



## JERNEJ KITCHEN

# BOROVNIČEVI MAFINI S KRHKO OVSENO SKORJICO

*Borovničevi mafini s krhko ovseno skorjico so mehki, sočni in slastni. Odlični za zajtrk ali sladico. Zdrave poslasice s hrustljivim posipom.*

ZA	10	MAFINOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEKA:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

### BOROVNIČEVI MAFINI

- 140 g gladke bele moke, tip 500
- 140 g mletih ovsenih kosmičev
- 1 žlica pecilnega praška (7g)
- 120 g sladkorja
- 115 g masla, zmešanega na sobni temperaturi
- 2 jajci
- 120 g tekočega jogurta, 3,2% maščobe
- 150 g borovnic, svežih ali zamrznjenih

### HRUSTLJAVA OVSENA SKORJICA

- 50 g ovsenih kosmičev
- 50 g sladkorja
- 50 g masla
- 40 g gladke bele moke, tip 500

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- večja skleda
- električni mešalnik
- kuhalnica
- pekač za mafine
- papirnati modelčki za mafine

### HRUSTLJAVA OVSENA SKORJICA

Najprej pripravimo zmes za hrustljivo ovseno skorjico. V manjši skledi z žlico premešamo ovsene kosmiče, sladkor in belo moko. V maso vgnemo zmeščano maslo, tako da nastanejo manjši koščki mase. Postavimo na stran. Pečico segrejemo na 180 °C.

### NASVET

[Najprej pripravimo zmes za hrustljivo ovseno skorjico. V manjši skledi z žlico premešamo ovsene kosmiče, sladkor in belo moko. V maso vgnemo zmeščano maslo, tako da nastanejo manjši koščki mase. Postavimo na stran. Pečico segrejemo na 180 °C.](#)

### BOROVNIČEVI MAFINI

V skledi premešamo suhe sestavine: gladko belo moko, fino zmlete ovsene kosmiče, pecilni prašek in sladkor. V ločeni skledi z električnim mešalnikom dobro premešamo zmeščano maslo, nato dodamo jajci. Dobro premešamo, mešamo 1 - 2 minuti, nato v zmes vmešamo še jogurt. Suhe sestavine dodamo k jajčni mešanici, dobro premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo borovnice (sveže ali zamrznjene) in nežno premešamo s kuhinjsko lopatico.

### PEČENJE

V pekač za mafine vstavimo papirnate modelčke za mafine, te pa do 2/3 napolnimo z zmesjo za borovničeve mafine (midva sva si pomagala z žlico za sladoled). Po vrhu enakomerno razporedimo maso za hrustljivo ovseno skorjico. Postavimo v pečico ter pečemo 25 minut pri 180 °C, oziroma tako dolgo, da postanejo borovničevi mafini lepe, zlato rjave barve. Pečene mafine pustimo v pekaču 15 minut, da se nekoliko ohladijo,

nato jih prestavimo na rešetko, kjer naj se popolnoma ohladijo.  
Hladne borovničeve mafine hranimo v zaprti posodi do 3 dni.