



## JERNEJ KITCHEN

# BOROVNIÄEVI MAFINI S KRHKO OVSENO SKORJICO

BorovniÄevi mafini s krhko ovseno skorjico so mehki, soÄni in slastni. OdliÄni za zajtrk ali sladico. Zdrave poslasice s hrustljivim posipom.

- za  
10  
mafinov
- priprava:  
15  
minut
- peka:  
25  
minut
- Äas skupaj:  
40  
minut

### Hrustljava ovsena skorjica

Najprej pripravimo zmes za hrustljivo ovseno skorjico. V manjši skledi z 3/4 lico premeÅiamo ovsene kosmiÄe, sladkor in belo moko. V maso vgnemo zmehÄano maslo, tako da nastanejo manjši koÅiÄki mase. Postavimo na stran. PeÄico segrejemo na 180 Â°C.

### Nasvet

Najprej pripravimo zmes za hrustljivo ovseno skorjico. V manjši skledi z 3/4 lico premeÅiamo ovsene kosmiÄe, sladkor in belo moko. V maso vgnemo zmehÄano maslo, tako da nastanejo manjši koÅiÄki mase. Postavimo na stran. PeÄico segrejemo na 180 Â°C.

### borovniÄevi mafini

V skledi premeÅiamo suhe sestavine: gladko belo moko, fino zmlate ovsene kosmiÄe, pecilni praÅiek in sladkor. V loÄeni skledi z elektriÄnim meÅialnikom dobro premeÅiamo zmehÄano maslo, nato dodamo jajci. Dobro premeÅiamo, meÅiamo 1 - 2 minuti, nato v zmes vmeÅiamo Åie jogurt. Suhe sestavine dodamo k jajÄni meÅianici, dobro premeÅiamo z elektriÄnim meÅialnikom. Dodamo borovnice (sveÅ¾e ali zamrznjene) in neÅ¾no premeÅiamo s kuhinjsko lopatico.

### peÄenje

V pekaÄ za mafine vstavimo papirnate modelÄke za mafine, te pa do 2/3 napolnimo z zmesjo za borovniÄeve mafine (midva sva si pomagala z 3/4 lico za sladoled). Po vrhu enakomerno razporedimo maso za hrustljivo ovseno skorjico. Postavimo v peÄico ter peÄemo 25 minut pri 180 Â°C, oziroma tako dolgo, da postanejo borovniÄevi mafini lepe, zlato rjave barve. PeÄene mafine pustimo v pekaÄu 15 minut, da se nekoliko ohladijo, nato jih prestavimo na reÅietko, kjer naj se popolnoma ohladijo. Hladne borovniÄeve mafine hranimo v zaprti posodi do 3 dni.

## borovniÄevi mafini

140 g gladke bele moke, tip 500

140 g mletih ovsenih kosmiÄev

1 ¼lica pecilnega praÅika (7g)

120 g sladkorja

115 g masla, zmehÄanega na sobni temperaturi

2 jajci

120 g tekoÄega jogurta, 3,2% maÅiÄobe

150 g borovnic, sveÅih ali zamrznjenih

## hrustljava ovsena skorjica

50 g ovsenih kosmiÄev

50 g sladkorja

50 g masla

40 g gladke bele moke, tip 500

## Tools and equipment

veÄja skleda

elektriÄni meÅalnik

kuhalnica

pekaÄ za mafine

papirnati modeliÄki za mafine

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [Jemrejkitchen](#) and [tefmi-s-krhko-ovseno-skorjico](#)