



Zeelandia



Mafini sa makom

Receptura za izradu Mafina sa makom

Sirovine za Mafin testo	Masa
MAMA'S CAKE	1 kg
Voda	0,375 kg
Ulje (suncokretovo ili kukuruzno)	0,375 kg
Masa testa:	1,75 kg
<hr/>	
Sirovine za nadev od maka	
MAK NADEV PREMIUM	0,3 kg
Voda	0,3 kg
Masa nadeva:	0,6 kg
<hr/>	
Ukupna masa testo+nadev:	2,35 kg

Tehnološki postupak

- Umutiti sastojke za Mafin testo lopaticom u planetarnom miskeru na srednjoj brzini otprilike 5 minuta, tako da se dobije glatko i ujednačeno testo.
- Pomešati **Mak Nadev Premium** sa vodom.
- Umešati blagim pokretima rukom nadev od maka sa pripremljenim testom, tako da se semenje maka ravnomerno rasporedi po testu.
- Naliti testo u forme za mafine, puneći ih do 2/3 visine.
- Peći na 180-190 °C, otprilike 20-25 minuta.
- Pošto su se ohladili, Mafini se mogu glazirati po želji ili se mogu direktno servirati.