



Zeelandia



Mafini

Receptura za izradu aromatičnih i mekanih Mafina

Sirovine	Masa
Mama' Cake ili Mama's Choco Cake	1 kg
Ulje (suncokretovo ili kukuruzno)	0,375 kg
Voda	0,375 kg
Ukupno testa:	1,75 kg

Tehnološki postupak

- Umutiti sastojke u miskeru na srednjoj brzini 5 minuta, tako da se dobije glatko i ujednačeno testo.
- Sipati umućeno testo u forme za mafine, puneći ih do 2/3 visine.
- Po želji naneti malo voćnog punjenja, krckavi krambl, izlomljene lešnike, čokoladne ili raznobojne mrvice za ukras i obogaćen ukus mafina.
- Peći na 180-190 °C, otprilike 20-25 minuta.
- Pošto su se ohladili, Mafini se mogu glazirati po želji ili se mogu direktno servirati.



Koristeći navedeni recept od jedne vreće Mama's Cake 25 kg se dobija 650-700 mafina, a od vreće 15 kg između 400 do 450 mafina (u korpicama za mafine sa fotografije iznad)