



Нутри мафини со фил од крем сирење

Фичо ќе подготви вкусни и хранливи мафини со сирење, блитва и семки, со фил од крем сирење и буковец.



Вид на оброк: **Вечера**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30 до 60 минути**

Состојки:

- 1 шолја пченкарно брашно
- 1 шолја бело брашно
- 1 пакетче прашок за печиво
- 3 јајца
- 1 шолја млеко
- 1/2 шолја масло
- 2 лажици сусамово масло

За ПОЛНЕЊЕ ќе ви треба:

- 2 листа блитва
- малку лук
- 2 лажици семки од тиква
- 1 лажичка мелено црно семе или цели зрна
- 200 грама козјо сирење

За ФИЛ ќе ви треба:

- 200 грама крем сирење
- буковец

Чекор 1

Во еден сад измешајте ги со лажица двата вида брашно со прашокот за пециво.

Чекор 2

Во друг сад изматете ги убаво јајцата, додадете го млекото, маслото и сусамовото масло.

Полека додавајте ја смесата од брашно и мешајте додека не добиете хомогена смеса.

Чекор 3

Основната смеса за мафини дополнете ја со исечкани листа од блитва, ситно сечкано лукче, додадете семки од сончоглед, семки од тиква, црно семе мелено или цели зрна.

На крај додадете го козјото сирење.

Чекор 4

Печете 20 минути во загреана рерна на 200 степени, па намалете на 180 степени. Оставете да се изладат.



Чекор 5

Изматете го крем сирењето и потоа додајте му благ или лут буковец.

Сервирајте ги мафините декорирани со филот!

Совет

Ова е идеален рецепт како за појадок, така и за вечерните прослави. Декоративен, а ќе ви даде енергија за забава до доцна во ноќта.

Користени производи:



Фемили сет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk