

FEBRUAR

4. KUHARSKI IZZIV – MAFI-KROFI ali KROFI-MAFI

Imate kaj za pusta-hrusta?
Mi imamo. ☺







Našemljen izziv je zmago prinesel ekipi Jagode.

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
PASIJONKE			★				
JAGODE	★						
PARADAJZI	★						
LUBENICE		★					

Čestitke! 😊



**ekipa
Pasijonke**



**ekipa
Jagode**





ekipa
Paradajzi



ekipa
Lubenice



Hvala!

MAFI-KROFI ali KROFI-MAFI

Sestavine za 12 pustnih šemic:

Testo:

- 250 g gladke moke
- 1,5 žličke pecilnega praška
- 1/2 žličke sode bikarbone
 - 1/4 žličke soli
- 50 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor
 - 1 jajce
 - 180 ml jogurta
 - 50 ml mleka
- 60 g stopljenega masla

Nadev in posip:

- marelična marmelada
- sladkor v prahu

Kako se mafin našemi v krof ali kako se krof našemi v mafin?

Pečico segrej na 180 °C (ventilacijska) ali 190 °C (klasična). Model za mafine obloži s papirčki. Na nizki temperaturi segrej maslo (pazi, da ne zavre).



V eni posodi zmešaj suhe sestavine: moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol, sladkor in vanilin sladkor.



V drugi večji posodi zmešaj mokre sestavine: jajce, jogurt, mleko, stopljeno maslo.



Suhe sestavine dodaj k mokrim in nežno premešaj z lopatko (ne mešaj predolgo, da ostane testo rahlo).



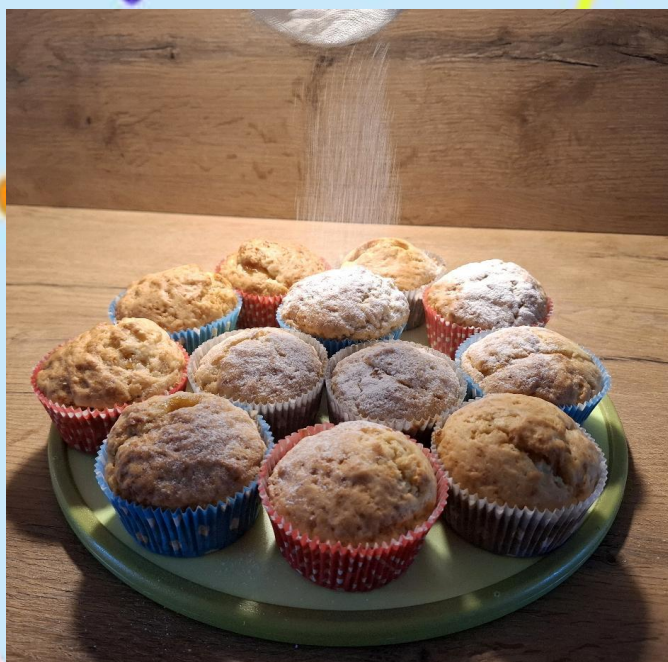
V vsak modelček daj eno žilico testa. S prstom namočenim v vodo poravnaj kupček testa in na sredini naredi jamico.



V vsako jamico odloži eno žličko marmelade in jo prekrij z žlico testa. Pred peko kupčke pogladi z mokrim prstom. Peci jih 15 minut oz. do zlato rjave barve. Naredi test z zobatrebce ali noževo konico.



Ohlajene pustne šemice potresi s sladkorjem v prahu in pustno rajanje se lahko začne.



Pustni tek! ☺