



Zeelandia



Mafini

Receptura za izradu aromatičnih i mekanih Mafina

Materijal	Količina
MAMA'S 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)