Mafini sa jabukama i cimetom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tijesto:

- **3 dl**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**cimeta
- **1**jaje
- **1 šolja**šecera
- **3/4 šolje**ulja
- **1 šolja**mlijeka
- **2** jabuke
- šecer u prahu

Priprema

Pomješati brašno, cimet i prašak za pecivo. Zatim umutiti jaje, šecer, mlijeko i ulje.

Jabuke oljustiti i isjeci na kockice. U umucena jaja, dodati pomješano brašno, a zatim i jabuke.

U kalup sipati smjesu, do polovine kalupa i peci na 220 oko 20 minuta. Iskljuciti i ostaviti da se ohlade.

Savet

Po želji, posuti šeerom u prahu.