

Praznici nam stižu (Mafini sa jabukama i orasima)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **100 g** maslaca
- 2 jajeta
- **2 dl** pavlake ili jogurta
- **6-7 kašika** mleka
- **200 g** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** izrendane jabuke
- **100 g** krupno secenih oraha

Priprema

Maslac penasto umutiti sa vanilin šećerom i obicnim šećerom. Postepeno dodavati jaja, pavlaku i mleko. Kašikom sipati izrendane jabuke i dobro promešati. Izmešati prašak za pecivo sa brašnom i lagano dodavati u smesu kašiku po kašiku. U kalup za mafine staviti korpice za pecenje i u njih pripremljenu smesu. Staviti najpre jednu kašiku smese, u sredinu orahe, pa odozgo još smese (malom kašicom). Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet