

Mafini sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Namirnice

- 375 g brasna
- 2 jajeta
- 125 ml ulja
- 190 ml mleka
- 375 g brasna
- 180 g secera
- 1 prasak za pecivo
- 1/2 kesice cimeta
- 3-4 jabuke
- malo limunovog soka

Priprema

U jednoj ciniji pomešati suve sastojke, a u drugoj mokre. Jabuke ocistiti i iseci na komadice, pa pokapati sa malo limunovog soka. Mešajući žicom sjediniti suve i mokre sastojke, pa puniti kalup za mafine u koji smo stavili papirnate korpice. Usvaki mafin staviti po komadic jabuke i peci na 180 stepeni dok fino ne porumene.

Savet