

# **Mafini sa jabukama**



težina: **lako**

za: **16 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1,5 dlulja
- 5 kašika šecera
- 2 kesice vanil šecera
- 1 kasicica praska za pecivo
- 16 punih kašikabrašna
- 4 dljogurta
- 1 veca (ili 2 manje) jabuke
- po ukusu šecera u prahu

## **Priprema**

Sve sastojke sjediniti i umutiti varajcom, osim jabuke. Pleh za mafine obložiti korpicama za pecenje, pa razliti po dve kašike smese u svaku korpicu. Jabuku oljuštiti i iseci na tanke listice. U svaki mafini staviti po 3-4 listica. Mafine peci na 180 C, oko 30 minuta, dok ne dobiju lepu rumenu boju. Prohladiti i posuti šecerom u prahu.

## **Savet**

U mafine možete dodati i cimet ukoliko volite, a beli šeer zameniti sa smeim. Služiti uz domai karamel. Od ove

smese ispadne 16 mafina.