

Mafini sa jabukama i cimetom (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 mlulja
- 100 gšecera
- 220 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 200 mlkisele vode
- 1zelena jabuka
- 1/3 kašicicecimeta

Priprema

Ulje i šećer pomešati, pa dodati umucena jaja i po polovinu kisele vode i brašna. Sjediniti, pa dodati i ostatak brašna pomešan sa praškom za pecivo i ostatak kisele vode. Dodati malo cimeta i sitno seckanu jabuku, pa sjediniti.

Puniti korpice za pečenje do 2/3, i peci na 180C 20 minuta.

Gotove mafine posuti prah šećerom, cimetom ili kakaom.

Savet

Može se praviti i posno, samo izbaciti jaja, ukus ostaje isti. :)