

Mafini sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 vece jabuke
- 1 šoljašecera
- 1 šoljamleka
- 3 šoljebrašna
- 1/2 šoljeulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 jajeta
- malomlevenih oraha

Priprema

Jabuke oguliti, izblendirati ili izrendatii ostaviti malo da se procede. Za to vreme umutiti 2 belanceta viljuškom ili žicom za mešenje, dodati šećer, ulje, mleko, žumanca, brašno, orah i prašak za pecivo. Dodati izrendane jabuke u smesu i cimeta po želji, dobro promešati i sipati u podmazan kalup za mafine. Peci na 200 stepeni dok ne budu gotovi, prosečno oko 25 minuta.

Savet

Ukoliko vam se smesa uini previše gusta, dodajte još malo mleka, proceniete sami. Po želji mogu se dodati seckane orašate plodove, suvo grože, postoji miliom opcija. Ispeeni su još lepši kada se pospu šeerom u prahu. Takoe, koliinu šeera prilagodite ukusu, i u zavisnosti od jabuka. :-) Prijatno!