

Mafini sa jabukom i aronijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 130 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 250 ml jogurta
- 70 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 veća jabuka
- 50ak većih zrna aronije

Priprema

Umutite jaja sa šecerom i vanilin šecerom, dodati jogurt i ulje, pa brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Jabuku ocistiti i iseci na sitne komade.

Po kašiku-dve smese sipati u kalupe za mafine. Zatim staviti komadice jabuke i po dva-tri zrna aronije. I preko još po kašiku-dve testa.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Ohlaene posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet