Maffini od jabuka i cimeta



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**maslaca
- **75 ml**mleka
- **2** jajeta
- **1,5 dl**šecera
- **2,5 dl**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**gustina

Za pire:

- **3**jabuke
- **po ukusu**šecer
- **po ukusu**cimet

Priprema

Zagrejte rernu na 220 stepeni. Rastopite maslac i dodajte mleko. Zagrete smesu, pazite ne smije zakipiti, samo da se maslac otopi u toplom mleku. Penasto izmutite mikserom jaja i šecer, vanilin šecer. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i gustin, te dodajte u smesu od jaja i šecera malo po malo, naizmence s mlekom i masnocom. Lagamo sve izmešajte. Kašikom stavite smesu u papirnate kalupice, koje ste stavili u tepsiju za maffine, tako da ih napunite do dve trecine. U svaki stavite i kašiku pirea od jabuka. (Pire od jabuka - 2 jabuke ogulite, izribajte, izmiksajte štapnim mikserom, dodajte cimeta po želji i šecera ako treba). Pecite ih 10 minuta. Pospite ih cimetom i šecerom u prahu po želji. Po meni jedni od boljih maffina. :)

Savet