

Mafini sa brusnicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **250 g** zobениh pahuljica
- **125 g** struganih jabuka
- **120 g** šecera
- **60 g** putera
- **1** prstohvatsoli
- **malocimeta**
- **125 g** seckanih oraha
- **1** jaje
- **250 g** brašna
- kora limuna
- **1** kesicepraška za pecivo
- **1** prstohvatsode bikarbone
- **250 g** brusnice

Priprema

Pomešajte mleko i zobene pahuljice i ostavite 10 minuta da odstoji.

U ciniju dobro izmešajte puter, jaje, polovinu šecera.

Dodajte rendane jabuke, ostatak šecera, koru limuna, so, sodu bikarbonu, cimer.

Zatim dodajte brašno, zobene pahuljice, brusnicu i orahe.

Sve dobro promešajte.

Sipajte u kalup za mafine.

Pecite na 180 stepeni 25 minuta.

Gotove mafine pospite šećerom u prahu i služite.

Savet