

## ***Mafini sa jabukama i cimetom***



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **3 dl** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **1** jaje
- **1** šolja šećera
- **3/4** šolje ulja
- **1** šolja mlijeka
- **2** jabuke
- šećer u prahu

### **Priprema**

Pomješati brašno, cimet i prašak za pecivo. Zatim umutiti jaje, šećer, mlijeko i ulje.

Jabuke oljustiti i isjeci na kockice. U umucena jaja, dodati pomješano brašno, a zatim i jabuke.

U kalup sipati smjesu, do polovine kalupa i peci na 220 oko 20 minuta. Isključiti i ostaviti da se ohlade.

## Savet

Po želji, posuti šeerom u prahu.