

Mafini sa jabukama i cimetom (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **1** jaje
- **1 šolja** šećera
- **3/4 šolje** ulja
- **1 šolja** mlijeka
- **2 - 3** jabuke

Priprema

Jabuke oljuštiti. Ja sam ih izrendala na rende, na krupnije. A može da se isjeckaju na kockice. Zavisi od jabuka. Ako su jabuke mekane isjeci ih na kockice, a ako su jabuke tvre izrendati ih.

Umutiti jaje, šećer, ulje i mlijeko. Za mjeru za šolju sam koristila šolju za bijelu kafu, ona malo veća šolja.

Pomiješati brašno i prašak za pecivo i dodati predhodnoj smjesi. Tijesto bude malo gušće, da se ne prepadnete pošto ja jesam. ;)

U kalupe sipati smjesu, do polovine... Jako lijepo nadou prilikom pečenja :) Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Po želji kad su gotove mogu se posuti šećerom u prahu.

Savet

I miris i ukus... Savršeno uz aj u ove zimske dane :)