

Mafini sa jabukama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **1,5** dlulja
- **5 kašika**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **1 kasicica**praška za pecivo
- **16 punih kašika**brašna
- **4 dljogurta**
- **1 veka (ili 2 manje)**jabuke
- **po ukusu**šecera u prahu

Priprema

Sve sastojke sjediniti i umutiti varajcom, osim jabuke. Pleh za mafine obložiti korpicama za pečenje, pa razliti po dve kašike smese u svaku koricu. Jabuku oljuštiti i iseci na tanke listice. U svaki mafini staviti po 3-4 listica. Mafine peci na 180 C, oko 30 minuta, dok ne dobiju lepu rumenu boju. Prohladiti i posuti šecerom u prahu.

Savet

U mafine možete dodati i cimet ukoliko volite, a beli še?er zameniti sa sme?im. Služiti uz doma?i karamel. Od

ove smese ispadne 16 mafina.