

Mafini sa jabukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 70 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 125 mljogurta
- 125 gbrašna
- 40 mlulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1/2 kašicicecimet
- 1 veka jabuka
- prah šecer

Priprema

Umutite jaje sa šecerom i vanilin šecerom, dodati jogurt i ulje, pa brašno, prašak za pecivo i cimet. Izmešati.

Jabuku ocistiti i iseci na sitne komade.

Po dve kašike smese sipati u kalupe za mafine (od 12 komada).

Zatim staviti komadice jabuke.

I preko jabuka još po kašiku-dve testa.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Ohlaene posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet

Ja sam pravila duplu meru, pa otuda na slici dve velike jabuke.