

Mafini sa jabukom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1/3 **caše (od jogurta)** šecera
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1/2 **caše** jogurta
- 1/3 **caše** ulja
- 1 **caša** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1 **manjama** jabuka
- cokolada
- prah šecer

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom i vanilin šecerom, dodati jogurt i ulje, pa brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Jabuku ocistiti, oljuštiti i iseci na sitne komade.

Po dve kašike smese sipati u kalupe za mafine (od 12 komada). Staviti komadice jabuke i po kockicu cokolade.

I preko još po kašiku-dve testa. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Ohla?ene posuti prah šecerom. Uživajte u ukusu!

Savet