Mafini sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vece jabuke
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**mleka
- **3 šolje**brašna
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **malo**mlevenih oraha

Priprema

Jabuke oguliti, izblendirati ili izrendatii ostaviti malo da se procede. Za to vreme umutiti 2 belanceta viljuškom ili žicom za mešenje, dodati šecer, ulje, mleko, žumanca, brašno, orah i prašak za pecivo. Dodati izrendane jabuke u smesu i cimeta po želji, dobro promešati i sipati u podmazan kalup za mafine. Peci na 200 stepeni dok ne budu gotovi, prosecno oko 25 minuta.

Savet

Ukoliko vam se smesa uini previše gusta, dodajte još malo mleka, proceniete sami. Po želji mogu se dodati seckane orašate plodove, suvo grože, postoji miliom opcija. Ispeeni su još lepši kada se pospu šeerom u prahu. Takoe, koliinu šeera prilagodite ukusu, i u zavisnosti od jabuka. :-) Prijatno!