Mafini sa jabukom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **120 g**šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 ml**jogurta
- **70 ml**ulja
- **2**jabuke
- šecer u prahu

Priprema

Umutite jaja 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 kašiku-dve smese sipati u kalupe za mafine. Zatim staviti komadice jabuke i preko još po kašiku-dve testa.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Ohlaene posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet