

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
- šećer 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 zagrejanj na 180 C.

Ohlašene posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet