

# *Maffini od jabuka i cimeta*



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **100 gmaslaca**
- **75 mlmleka**
- **2 jajeta**
- **1,5 dlšecera**
- **2,5 dlbrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kašikagustina**

### **Za pire:**

- **3jabuke**
- **po ukusušecer**
- **po ukusucimet**

## **Priprema**

Zagrejte rernu na 220 stepeni. Rastopite maslac i dodajte mleko. Zagrete smesu, pazite ne smije zakipiti, samo da se maslac otopi u topлом mleku. Penasto izmutite mikserom jaja i šećer, vanilin šećer. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i gustin, te dodajte u smesu od jaja i šecera malo po malo, naizmence s mlekom i masnocom. Lagamo sve izmešajte. Kašikom stavite smesu u papirnate kalupice, koje ste stavili u tepsiju za maffine, tako da ih napunite do dve trecine. U svaki stavite i kašiku pirea od jabuka. (Pire od jabuka - 2 jabuke ogulite, izribajte, izmiksajte štapnim mikserom, dodajte cimeta po želji i šecera ako treba). Pecite ih 10 minuta. Pospite ih cimetom i šecerom u prahu po želji. Po meni jedni od boljih maffina. :)

## Savet