

Mafini sa brusnicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 **ml** mleka
- 250 **g** zobениh pahuljica
- 125 **g** struganih jabuka
- 120 **g** šecera
- 60 **g** putera
- 1 **prstohvatsoli**
- **malocimeta**
- 125 **g** seckanih oraha
- 1 **jaje**
- 250 **g** brašna
- kora limuna
- 1 **kesicepraška** za pecivo
- 1 **prstohvatsode bikarbonate**
- 250 **g** brusnice

Priprema

Pomešajte mleko i zobene pahuljice i ostavite 10 minuta da odstoji.

U ciniju dobro izmešajte puter, jaje, polovinu šecera.

Dodajte rendane jabuke, ostatak šecera, koru limuna, so, sodu bikarbonu, cimer.

Zatim dodajte brašno, zobene pahuljice, brusnicu i orahe.

Sve dobro promešajte.

Sipajte u kalup za mafine.

Pecite na 180 stepeni 25 minuta.

Gotove mafine pospite šećerom u prahu i služite.

Savet