

Mafini sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gjabuka isecenih na kockice
- **2** kašikesoka od limuna
- **250** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1/2** kašikicesode bikarbone
- **1** jaje
- **150** gšecera
- **80** mlulja
- **1**vanilin šećer
- **250** ml jogurta

Priprema

U posudu sa isecenim jabukama stavite 2 kašike soka od limuna. Jaje i šećer umutite mikserom, dodajte vanilin šećer, ulje i jogurt. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu pa i to dodajte u sud.

Na kraju dodajte jabuke i promešajte varjacom.

Dobijenu smesu izlijte u silikonski kalup za mafine do 2/3 kalupa.

Pecite na 160 stepeni oko 25 minuta.

Gotove mafine pospite šećerom u prahu ili cimetom.

Savet