

Mafin sa orasima i jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g margarina
- 2 jajeta
- 2 dl pavlake (može i jogurt)
- 6-7 kašika mleka
- 200 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 izrendane jabuke
- 100 g oraha u vidu jezgra ili komadica

Priprema

Margarin penasto umutiti sa vanil šecerom i obicnim šecerom. Postepeno dodati jaja, pavlaku i mleko. Kašikom dodati izrendane jabuke i dobro promešati. Izmešati prašak za pecivo sa brašnom i lagano dodavati u smesu kašiku po kašiku.

U kalup za mafine (kalup od 12 komada), stavljati korpice za pecenje i u njih pripremljenu smesu.

Staviti jednu kašiku smese, pa u sredinu orahe i odgore staviti još smese sa malom kašicicom.

Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Recept je poslala Marija Arsic, Novi Sad.