

Mafini sa jabukama i kremom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 200 ml jogurta
- 80 ml ulja
- 80 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 velikajabuka
- 14 kašicica tamnog krema

Priprema

Jaje umutiti žicom da bude penasto. Dodati šećer, vanilu, ulje i jogurt, pa sve pomešati. U drugoj posudi sjediniti brašno sa praškom za pecivo. Lagano, mešajući, dodati smesi sa jajima. Jabuku ocistiti, izrendati i pomešati sa testom za mafine.

Kalup za mafine obložiti korpicama i svaku puniti pripremljenom smesom. Na svaki mafin staviti kašicicu krema. Peci na 180°C, oko pola sata.

Savet

Može se u testo dodati cimet.