

Vocni mafini



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2.5 dl jogurta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike ulja
- 2 jabuke seckane na kockice
- 250 g brašna
- 50 g suvog groža
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika cimeta
- 2 rebrarendane bele ili crne čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje i jogurt i promešati mikserom. Dodati brašno, prašak za pecivo, cimet i opet izmešati mikserom. Na kraju dodati jabuke i suvo grože i promešati kašikom. Papirne korpice staviti u kalup za mafine i puniti ih testom i peći 20 minuta 180 stepeni. Na izvaane mafine staviti čokoladu i ohladiti. Ja sam stavila rendanu belu čokoladu.

Savet