

## ***Mafini sa borovnicom i jabukama***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** šecera
- **100 g** maslaca
- **1** jaje
- **1** štapicvanile
- **250 ml** soka od jabuke
- **250 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** veća jabuka
- **1** šaka borovnica

### **Priprema**

Penasto umutiti maslac sa šecerom. Dodati sredinu vanile. Dodati sok od jabuke, jaje, brašno i prašak za pecivo. Mikserom umutiti. Jabuku oguliti i iseckati na sitnije komade. Dodati smesi. Kalup za mafine obložiti papirnim korpicama i sipati smesu. U svaku dodati po 3-4 borovnice. Mafine peci na 180 C oko 25 minuta.

Ostaviti da se ohlade zatim poslužiti!

### **Savet**