

## ***Posni mafini***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** **caša**šecera
- **2** **caše** brašna
- **1** **caša**suvog groža
- **1/2** **caše**ulja
- **1** **caša**kisele vode
- **1** **kesica**vanilin šecera
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** **kašicica**cimeta
- **2** rendane jabuke

### **Priprema**

U posudu sipati šecer, brašno, suvo grože, rendane jabuke, ulje, vanil šecer, prašak za pecivo, cimet i vodu. Sve dobro izmešati varjacom i sipati u papirne korpice postavljene u kalup za mafine i peci ih 30 minuta na 200 stepeni. Ohladiti ih, izvaditi iz korpica i posuti šecerom u prahu.

### **Savet**