

Mafini sa jabukama i suvim grožđem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 1/2 čaša od 2 dl brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašičica cimeta
- 1 jaje
- 1 čaša šećera
- 3/4 šolje ulja
- 1 čaša mleka
- 2 jabuke
- 50 g suvog groždja
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Pomešati brašno, cimet i prašak za pecivo. Umutiti jaje, šećer, mleko i ulje. Jabuke oljuštiti i iseci na kockice. U umućena jaja, dodati pomešano brašno, a zatim i jabuke, suvo groždje, (potopiti u vodu, pa ga uvaljati u brašno i tako dodati u smesu, da ne bi padalo na dno).

Ova smesa je dovoljna za 12 mafina.

U kalup poredjati papirne korpice i napuniti ih, ne do vrha, oko 2/3 korpice i peci na 220 oko 20 minuta. Isključiti i tako ostaviti u pecnici još 10 minuta.

Posuti prah šećerom.