

Jabolčni mafini



Foto: Goelles Sabine

Priprava:

Pečico ogrejemo na 180 °C. Pekač za mafine obložimo s papirnatimi modelčki.

Jabolka operemo, olupimo, razpolovimo, odstranimo pečke in razrežemo na kocke. Pokapljamo z limoninim sokom. Moko zmešamo s pecilnim praškom in sodo bikarbono.

Razžvrkljamo jajce in zmešamo s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem, oljem, jogurtom in kockami jabolk. Primešamo suhe sestavine. Napolnimo pekač za mafine in pečemo na srednji rešetki približno 30 minut.

Počakamo 5 minut, nato vzamemo mafine iz pekača in pustimo, da se ohladijo.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Sestavine za 14 porcije:

- 14 papirnatih modelčkov
- 250 g jabolk
- 2 EL limoninega soka
- 250 g moka
- 2 TL pecilnega praška
- pol TL sode bikarbonate
- 1 jajce
- 125 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 80 ml rastlinskega olja
- 250 g navadnega jogurta