Muffini s jabukama



Muffini su odlični za piknik , razne izlete , užinu ili za na plažu .
Ovi Muffini su tako mekani i sočni , te vrlo ukusni .
SASTOJCI ZA caa. 24 Muffina
250 g brašna
180 g šećera
1 žličica cimeta (nije obavezan)
1 prašak za pecivo
1 žličica sode bikarbone
1 Bourbon vanilija (ili 2 vanilije šećera)
250 g jabuka (naribane)
80 ml ulja
180 g čvrstog jogurta
2 jaja
Sok od pola limuna
ZA POSIPANJE :
Šećer u prahu (nije obavezan)
POSTUPAK :
1 . jabuke oguliti , naribati , politi limunovim sokom te ih malo izmiješati …
2 . u posudu staviti jaja , šećer i vanilije šećer te sve dobro umutiti …
3 . dodati jogurt te sve nakratko umutiti …
4 . u tankom mlazu dodavati ulje , te sve nakratko sjediniti …
5 . u smjesu prosijati sve suhe sastojke , te sve lagano sjediniti mikserom ili ručno …

6 . u smjesu dodati jabuke , te ih samo ručno sjediniti …
7 . u kalupe staviti papirnate košarice za Muffine , te ih puniti malo više od polovice …
8 . Muffine staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 190 stupnjeva na caa . 15 do 20 minuta (sve
ovisno o vašoj pećnici)
PAZITE DA IH NE PREPEĆETE , KAKO VAM MUFFINI NE BI BILI SUHI …
9 . kad se Muffini ispeku izvadite ih na rešetku kako bi se ohladili …
10 . po želji možete ih posuti sa šećerom u prahu …

Želim se zahvaliti gospođi Senki koja mi je ovaj recept toplo preporučila .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri