

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