

# JABOLČNI MUFFINI

## SESTAVINE

Količina za 12 kosov:

- 250g moko
- 150g sladkorja
- 1 veliko jabolko
- 50g rozin ali brusnic
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 1 žlica cimeta
- 2 jajci
- 3 žlice olja
- 2dl mleka
- 125g tekočega jogurta



## POSTOPEK

1. Suho sadje stresemo v manjšo posodo. Dodamo vodo, tako da je suho sadje v celoti pokrito s tekočino, ter pustimo namočeno med pripravo testa. Olupimo jabolko in ga narežemo na majhne koščke. Te posujemo s cimetom in jih pustimo v ločeni posodi.
2. Nato se lotimo priprave testa. V večjo plastično posodo zlomimo jajci ter dodamo sladkor in vanilijev sladkor. Mešanico stepemo z metlico tako, da nastane tekoča zmes. Zmesi dodamo olje, sol in jogurt ter ponovno stepamo z metlico. Med stepanjem izmenično dodajamo moko s pecilnim praškom in mleko.
3. Na koncu dodamo koščke jabolk in suhega sadja. Vmešamo jih v pripravljeno maso, najbolje z veliko žlico. Papirnate modelčke nastavimo v pekač za muffine in vsakega napolnimo z maso. Ta naj zapolni tri četrtine papirnatega modelčka.
4. Jabolčne muffine pečemo 10 minut na 200° nato pa zmanjšamo na temperaturo 180° in pečemo še 15 minut.



**Naj vam teknejo. Dober tek!** 😊