

JABOLČNI MUFFINI

ZA MUFFINE:

- 2 SKODELICI MOKE
- POL PECILNEGA PRAŠKA
- POL SKODELICE OLJA
- 1/3 SKODELICE MLEKA
- 2/3 SKODELICE RJAVEGA SLADKORJA
- 2 JAJCI
- 1 ŽLIČKO VANILJEVEGA EKSTRAKTA
- 3 JABOLKA
- ŠČEPEC SOLI

ZA POSIP:

- 50 G MASLA
- 1/3 SKODELICE RJAVEGA SLADKORJA
- 1 ČAJNA ŽLIČKA CIMETA
- 3 ZVRHANE ŽLICE MOKE

POSTOPEK:

1. PEČICO PRIŽGI NA 180 STOPINJ.
2. 3 JABOLKA NAJ TI NEKDO OD STARŠEV POMAGA NASEKLJATI NA MAJHNE KOCKE.
3. V ENI SKLEDI ZMEŠAJ MOKO, PECILNI PRAŠEK IN SOL. V DRUGI SKLEDI (NAJ BO VEČJA) PA Z METLICO DOBRO ZMEŠAJ JAJCA, SLADKOR, OLJE, MLEKO IN VANILJEV EKSTRAKT. KO JE ZMES DOBRO PREMEŠANA DODAJ ŠE NASEKLJANA JABOLKA.
4. MEŠANICO Z MOKO PRIMEŠAJ V ZMES Z JABOLKI. A NE MEŠAJ PREVEČ! ČE JE PRESUHO DODAJ ŠE MALCE MLEKA, DA DOBIŠ ZMES KOT NA SLIKI.



5. PRIPRAVI PEKAČ ZA MUFFINE TAKO, DA V LUKNJICE DAŠ PAPIRČKE ZA MUFFINE.
6. VSAKO VDOLBINO NAPOLNI Z MASO SKORAJ DO VRHA.



7. V LOČENI POSODI ZMEŠAJ MASLO, MOKO, SLADKOR IN CIMET. NAJBOLJE, DA SI POMAGAŠ KAR Z ROKAMI. MEŠANICO DROBI MED PRSTI TOLIKO ČASA, DA DOBIŠ MALCE VEČJE DROBTINE.



8. POSIP POSUJ PO VRHU MASE V PEKAČU.



9. PEKAČ NAJ TI STARŠI POMAGAJO POLOŽITI V PEČICO. SEDAJ POGLEJ NA URO IN PAZI, DA PO 25 MINUTAH SPOMNIŠ STARŠE, DA PEKAČ VZAMEJO IZ PEČICE.

10.SEDAJ PA SAMO ŠE POČAKAJ, DA SE VSE SKUPAJ DOVOLJ OHLADI – IN DOBER TEK!

