

MUFFINI SA JABUKAMA

100 g šećera
120 g omekšalog maslaca
1 žlica arome vanilije
230 g krem sira
2 jaja
200 g brašna
1 prašak za pecivo
prstohvat soli
2 žličice cimeta
3 jabuke

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Kalup za muffine obložite papirnatim šeširićima.

Mikserom pjenasto izradite omekšali maslac sa 150 g šećera, krem sirom, soli i aromom vanilije.

Umiješajte jedno po jedno jaje pa miksate dok se ne dobijete jednoličnu smjesu.

Pomiješajte brašno sa praškom za pecivo pa prosijte smjesu.

Umiješajte u smjesu sa jajima.

Jabuke operite i naribajte pa ih pomiješajte sa žličicom cimeta.

U biskvitnu smjesu umiješajte naribane jabuke.

Smjesu rasporedite u pripremljeni kalup za muffine.

Preostalih 50 g šećera pomiješajte sa žličicom cimeta.

Posipajte po muffinima.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 25 minuta.