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.