

## KEFIRJEVI JABOLČNI MAFINI

Sestavine (za 12 mafinov) sestavine merimo na skodelice (približno 2 dl):

- 1 skodelica navadnega kefirja Krepko
  - $\frac{1}{2}$  skodelice stopljenega masla Krepko
  - 1 skodelica rjavega trsnega sladkorja
  - 1 skodelica pšenične bele moke
  - 1 skodelica pirine polnozrnate (ali druge polnozrnate) moke
  - 2 jajci
  - 3-4 srednje velika jabolka (olupljena, izkoščičena in naribana)
  - 1 zavitek bourbonske vanilije
  - 1 zavitek pecilnega praška iz vinskega kamna
  - ščepec soli
  - ščepec cimeta v prahu
- 



Jabolka olupimo, izkoščičimo in naribamo. Dobro jih odcedimo in preden dodamo masi iz njih iztisnemo vso odvečno tekočino. Maslo pokuhamo, le toliko, da se stopi. Pečico segrejemo na 180°C. Dno pekača za 12 mafinov prekrijemo s papirčki za mafine. Z metlico ali električnim mešalnikom vse sestavine dobro premešamo in jim na koncu dodamo še jabolka ter vlijemo v pekač. Namesto jabolk lahko po okusu uporabimo tudi drugo sezonsko sadje, npr. hruške, maline ali borovnice. V ogreti pečici pečemo približno 30 minut. Da so res dobro pečeni vidimo po zlatorumeni skorjici, ko mafin z zobotrebcom prebodemo v sredini, pa se ne sme več prijemati. Pečene mafine pustimo v pekaču dokler se ne ohladijo.



<https://www.mlekarna-krepko.si/sl/recepti/kuhajmo-z-otroki-kefirjevi-jabolcni-mafini/>