

הכמויות מיועדות להכנת 24 מאפינס

רכיבים:

1 כוס דבש

1 כוס סוכר

1 כוס שמן

1 כוס תה מוכן ופושר

6 ביצים

3 כוסות קמח

1 כף אבקת אפייה

½ כפית אבקת סודה לשתייה

1 כף גדושה של קינמון

קורט ציפורן

אופן ההכנה:

1. מכניסים לקערה בינונית את הדבש, הסוכר, השמן, התה והביצים ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה וחלקה.

2. מוסיפים קמח, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה, קינמון וציפורן ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.

3. יוצקים לתבנית המאפינס (חשוב לשים לב שלא למלא את המנז'טים עד הסוף כיוון שהמאפינס תופח באפייה).

4. אופים במשך 15-20 דקות (עד שהקיסם שננעץ במרכז המאפינס יוצא יבש).