

Punjene jabuke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jabuka
- **100** gmlevenih oraha
- **100** gžele bonbona
- **6**jaja
- **6** kašikabrašna
- **6** kašikašecera
- **100** gšлага

Priprema

Oljuštiti jabuke i izdubiti ih pa potom staviti da se peku u zagrejanoj pecnici 10-tak minuta. Kada su pecene prebaciti ih u drugi sud i u izdubljeni prostor staviti smesu nacinjenu od mlevenih oraha i seckanih žele bonbona. Jabuke preliti smesom nacinjenom od 6 jaja, 6 kašika šecera i 6 kašika brašna. To ponovo vratiti u zagrejanu pecnicu i peci dok se ne zapeku. Kada je peceno malo ostaviti da se malo prohlade pa ih ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Brza i laka poslastica a veoma ukusna i osvezavajuća!