

Mašnice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 male šoljice ulja**
- **1 mala šoljica vode**
- **1 prašak za pecivo**
- **300 g brašna**

Za fil:

- **3 jabuke**
- **100 g šećera u prahu**
- **2 vanilin šećera**
- **100 g mlevenih oraha**
- **malocimeta**

Priprema

Vodu i ulje prokuvajte, sklonite sa vatre pa dodajte prašak za pecivo i brašno i pomešajte.

Za fil oljuštite jabuke, izrendajte ih, iscedite, dodajte šećer, vanilin šećer, mlevene orahe i cimet a zatim fil dobro izmešajte rukom.

Od testa pravite loptice, utapkajte ih na dlan u krug. Na sredinu stavite malo fila a zatim uvijte kao mašnicu (ružu).

U pleh stavite papir, reajte mašnice i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotove mašnice pospite prah šecerom.

Savet