

## Obucene Jabuke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 jabuka
- 1 kašicacimeta
- 50 gsmeeeg šecera
- 30 gsmeeeg šecera
- 30 mlmleka
- 100 gkisele pavlake
- 40g suvih kajsija
- 1deblja kora prhkog testa

## Priprema

Pripremimo sastojke

Jabuke oljuštimo ostavljajući im peteljku. Izdubimo i ošistimo sredinu i košcice, ja kore obično stavim na kamin. Em kuca lepo zamiriše em imamo cips od jabuke.

Od smese kisele pavlake, šecera, cimeta i iseckanih suvih kajsija pomalo stavimo u svako udubljenje u jabuci.

Razvijemo koru sasvim tanko, pa svaku jabuku obložimo celu. Premažemo mlekom.

Pecemo na 160 stepeni Celzija oko 30 minuta.

Pospemo šećerom u prahu. Možete servirati sa pavlakom

## **Savet**

Još jedna poslastica, koju zimi pravimo esto ali ne samo od jabuka. Mogu biti i kruške. Svi ovo volimo. Slatkiš je ali zdrav (vadimo se na jabuku).